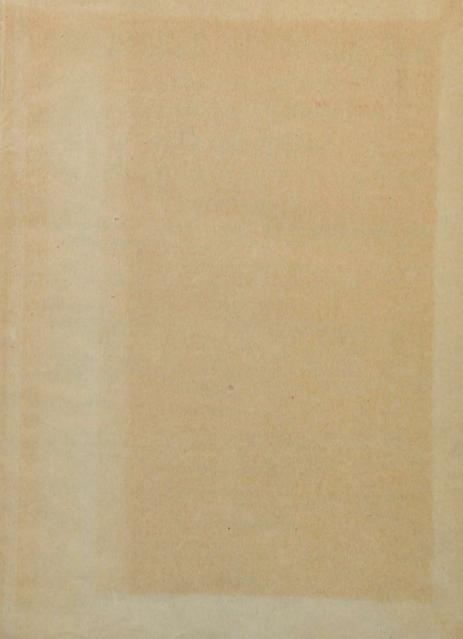
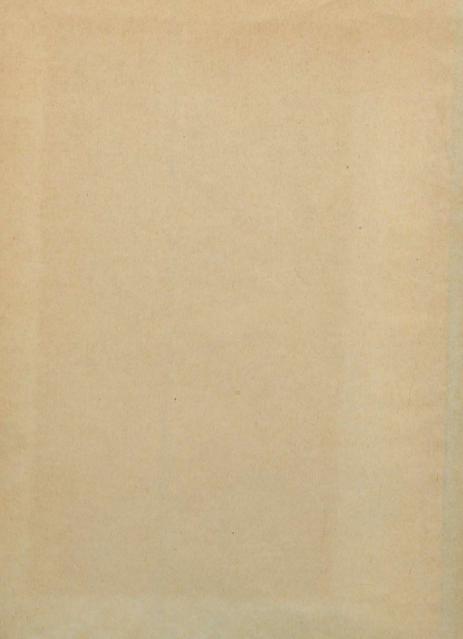


9 364





ME MORHPOBATE

колбасное производство.

домашне-фабричное производство

разновидныхъ сортовъ

КОЛБАСЫ

РУССКОЙ И ЗАГРАНИЧНОЙ,

РАЗНЫХЪ ВКУСОВЪ.

Необходимая книга для сельскихъ хозяевъ, промышленниковъ кустарей, заводчиковъ, домаши. обихода, управляющихъ, гастрономовъ и мног. друг.

Съ политипажными рисунками

Въ 2-хъ частяхъ

ЧАСТЬ І.

Разведеніе, воспитаніе, уходъ откармливаніе свиней лучшихъ породъ, какъ для внутреннихъ рынковъ такъ и для заграничныхъ экспортовъ; разные способы соленія, копченія, раздъленіе туни для заграничныхъ рынковъ, приготовленіе окороковъ по русскимъ и заграничнымъ способамъ; окорока: Тамбовскіе. Воронежскіе, Вестфальскіе, Гольдштинскіе, Американскіе, Анллійскіе, Гамбургскіе, Датскіе, Майнцовскіе и др.

YACTE II.

Различныя мелиія производства изъ свинины: колбасы копченыя, вареныя, провъсныя, ветчинныя, франкфурскія, нъмецкія, итальянскія, литовскія, малороссійскія, ливерныя, сосиски, зельцы и проч.; утелизація остатковъ отъ этого производства и множество другого.

Составилъ по самымъ послъднимъ новъйшимъ русскимъ и иностраннымъ источникамъ нолбасныхъ дълъ мастеръ спеціалистъ

К. К. Мароховцевъ.

Цѣна 1 р., въ хор. перепл. 1 р. 50 коп.

MOCKBA.

Ар. Типо-Лит. Яковловой А. П. Поплавскій. Покровка д. Сиротинина № 4.

1898.

въ книжномъ Г. Т. БРИЛЛІАНТОВА.

МОСКВА, Тверская ул., близъ Охотн. ряда, внутри пассажа Постникова, маг. № 36 Фирма сущест, съ 1878 г. Полный каталогъ выдается и высылается безплатно-Книги наложеннымъ платежомъ менте какъ на 1 руб. невысылаются,

НОВЫЯ КНИГИ отпечатаны и поступили въ продажу

АКВАРІУМЪ Устройство акваріума, его населеніе и чжодъ за нимъ.

Подробное описаніе рыбъ, водиныхъ животныхъ, насівномыхъ и растеній, живущихъ и размножающихся въ комнатныхъ акваріумахъ, въ 3-хъ частяхъ, со множествомъ чертежей в рисунковъ въ текств. Составиль преподаватель естественной исторія К. К. Вагнеръ. Москва, 1898 г. Цана 1 р. 50 к., въ хорош. пер. 2 р.

жидкихъ и сухихъ, прессованныхъ мо-Приготовленіе дрожжей машнимъ способомъ. Состав. В. Юзвикевичь. Москва. 1898 года. Цена 25 кон, въ перепл. 75 кон.

Собираніе бабочень и жуковь. полное практическое руководство въ сови-РАНИО НАСВКОМЫХЪ, съ подробнымъ описаніемъ способовъ дован, разведенія и препарированія бабочекъ, жуковъ, гусеницъ, пауковъ и др. насъкомыхъ, съ 24 рис. въ текстъ. Наставление въ составлению коллекций и ихъ хранению. Составилъ преподаватель естественной исторів К. К. Вагнерь. Мосява, 1898 г. Цена 75 к., къ хорош. пер. 1 р. 25 к.

СЛОВОТОЛКОВАТЕЛЬ и ОБЪЯСНИТЕЛЬ СТА ПЯТИДЕСЯТИ ТЫСЯЧЪ ИНОСТРАННЫХЪ СЛОВЪ,

вошедшихъ въ составъ РУССКАГО ЯЗЫКА (съ приведениемъ корней и изследо-

ваніемъ о происхожденіи ихъ). Изданіе 3-е.

Полижитий изъ всехъ словарей, когда-либо изданныхъ въ Россіи и содержащій въ себв самое нолное, общенонятное толкование и объяснение всехъ греческихъ, датинскихъ, французскихъ, немецкихъ, англійскихъ, испанскихъ, италіанскихъ, шведскихъ, арабскихъ, нерсидскихъ, турецкихъ, татарскихъ, санкритскихъ, сирійскихъ, халдейскихъ и др. иностранныхъ словъ, всёхъ языковъ и наречій, всёхъ основныхъ, главныхъ и второстепенныхъ терминовъ и названій важдой науки, искусства, художества и ремесла и собственныхъ именъ, выражающихъ родовое нли качественное понятіе; подробный и всесторонній обзоръ всёхъ философскихъ системь и политическихъ нартій-европейскихъ и друг. государствь, съ историческими примъчаними и ссыдками; указаніе процентнаго количества переведенныхъ словъ, размъщенныхъ въ адфавитномъ порядкъ. Составленъ филологами: Мартыновскимъ и Ковалевскимъ, подъ редакцією Вл. Е. Николаева. Большой (около 700 стр.) томъ, напечатанный на лучшей бумагь убористымъ шрифтомъ. М. 1895 г. Ц. 3 р., въ колени. съ золот. тиснен. перепл. 4 р. Насколько означенная внига заслуживаеть жимманія читателей, можно видёть изъ того, что она въ самое короткое время выдержала два изданія въ количестві 12,000 экаемиляровъ.

Продолжение объявлений см. на последней страниць.

колбасное производство.

доманне фабричное производство

разновидныхъ сортовъ

КОЛБАСЫ

РУССКОЙ И ЗАГРАНИЧНОЙ,

РАЗНЫХЪ ВКУСОВЪ.

Необходимая книга для сельскихъ хозяевъ, промышленниковъ кустарей, заводчиковъ, домашн. обихода, управляющихъ, гастрономовъ и мног. друг.

Съ политипажными рисунками

Въ 2-хъ частяхъ

ЧАСТЬ І.

Разведеніе, воспиталіе, уходъ откармливаніе свиней лучшихъ породъ, какъ для внутреннихъ рынковъ такъ и для заграничныхъ экспортовъ; разные способы соленія, копченія, раздѣленіе туши для заграничныхъ рынковъ, приготовленіе окороковъ по русскимъ и заграничнымъ способамъ; окорока: Тамбовскіе, Воронежскіе, Вестфальскіе, Гольдштинскіе, Американскіе, Англійскіе, Гамбургскіе, Датскіе, Майнцовскіе и др.

ЧАСТЬ ІІ.

Различныя мелкія производства изъ свичины: колбасы копченыя, вареныя, провъсныя, ветчинныя, франкфурскія, нъмецкія, итальянскія, литовскія, малороссійскія, ливерныя, сосисни, зельцы и проч.; утелизація остатковъ отъ этого производства и множество другого.

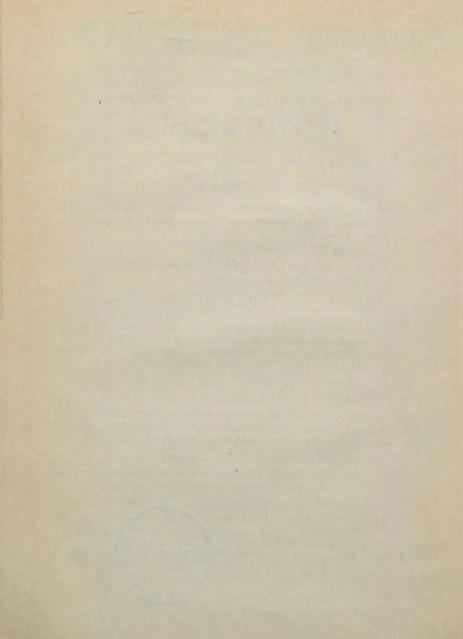
Составилъ по самымъ послѣднимъ новъйшимъ русскимъ и иностраннымъ источнинамъ колбасныхъ дѣлъ мастеръ спеціалистъ

К. К. Мароховцевз.

MOCKBA

Ар. Типо-Лит. Яковлевой, А. П. Поплавскій, Цокра 1898.

, Попровена Спрогинина, № 4.



предисловіе.

Колбасное производство и вообще производство изъ свинины относится настолько къ разнообразнымъ и настолько общеупотребительнымъ питательнымъ веществамъ, что литература поэтому вопросу, повидимому, должна бы быть большая; но между тѣмъ, на самомъ дѣлѣ мы видимъ колбасное производство лишь въ книгахъ кулинарнаго искусства, въ которыхъ разногласицы и неопредъленность царятъ на первомъ мѣстѣ, вслѣдствіе чего изученіе этого дѣла становится не только затруднительнымъ, но даже совсѣмъ невозможнымъ.

Въ виду этого и въ виду громадной потребности въ сбытъ свиного товара на заграничные рынки и домашняго потребленія, является настоятельная потребность въ спеціальномъ сочиненіи по этому вопросу, сочиненію вполнъ раціональному, провъренному, основательному. А потому настоящее руководство заключаетъ въ себъ прежде всего систематическое изложеніе воспитанія и откармливанія лучшими способами свиней и размноженіе ихъ лучшихъ породъ, отчего главнымъ образомъ зависитъ не только качество получаемыхъ отъ нихъ продуктовъ, но и ихъ цънность. Кромъ этого руководство это заключаетъ въ себъ подробное описаніе всъхъ тъхъ свиныхъ продуктовъ, которые

являются въ продажѣ на внутреннихъ и загранич ныхъ рынкахъ, съ подробнымъ наставленіемъ приготовленія свинины, окороковъ, колбасъ и пр., а также различные способы соленія, копченія, ва-

ренія и проч. и проч

Книга эта, какъ мы можемъ думать, должна принесть пользу не только для сельскаго хозяина, но и для домашняго обихода, такъ какъ въ ней изложено все, что бы спеціально изучить колбасное производство, въ томъ видѣ, въ которомъ оно можетъ быть полезно всякому хорошему хозяину, соблюдающему свой матеріальный интересъ.

Составитель.

ЧАСТЬ І.

О породъ свиней и о свойствъ кормовыхъ веществъ для откармливанія свиней. —Пища для свиней и разведеніе ихъ. —Убой и общая подготовка свиного мяса. —Раздълка и обработка свиного мяса. —Соленіе разныхъ окороковъ и полученіе свиного сала. — Различные окорока и различныя мелкія части туши.

ГЛАВА І.

O породѣ свиней и о свойствѣ кормовыхъ средствъ для откармливанія свиней.

Прежде чѣмъ излагать производства продуктовъ, получаемыхъ изъ свиного мяса, мы должны болѣе или менѣе подробно поговорить о этомъ мясѣ, а такъ какъ достоинство мяса всѣхъ животныхъ зависитъ отъ кормленія самого животнаго, его воспитанія, отъ породъ и пр., то понятно мы должны всѣ эти вопросы разобрать всѣсторонне и по возможности подробно.

На первомъ планъ является вопросъ: какія мъры при кормленіи, а слъдовательно и при откармливаніи свиней? Это вопросъ весьма важный, такъ какъ раціональное веденіе свиноводства и надлежащее правильное кормленіе всегда обезпечиваютъ большую выгоду.

Прежде всего надо знать что свинья есть живот-

ное всеядное, а потому у свиньи дъятельность пищеваренія и питанія производится иначе чъмъ у рогатаго скота и лошади.

Свинья можетъ питаться то растительнымъ кормомъ, то веществами животнаго происхожденія, при чемъ свинья не старается пережевывать мелко пищу и часто глотаетъ цѣликомъ, вслѣдствіе чего, желудокъ не успѣваетъ переварить ее и пища выходитъ цѣликомъ съ каломъ, а потому даваемыя свиньѣ въ пищу какія либо твердыя вещества, высушенныя, и прочлолжны быть измельчены и смочены жидкостью. Свинья очень любитъ всѣ отбросы кухоннаго производства.

Рогатый скотъ и вообще всѣ жвачку отрыгающія животныя безразлично могутъ употреблять вещества въ сыромъ видѣ, между тѣмъ какъ свиньи требуютъ, чтобы зерна растеній были раздавлены, и распарены, что имѣетъ важное обстоятельство и свои преимущества.

Важнымъ обстоятельствомъ для успѣшнаго содержанія свиней, необходимымъ условіемъ является имстотна содержанія свиныхъ хлѣвовъ и самихъ свиней, вслѣдствіе этого свиньи всегда будутъ здоровы, хорошо и скоро откармливаются. Хлѣвъ обязательно должно всегда держать въ чистотѣ, а равно и посуду для корма, возобновлять подстилку, а самихъ свиней лѣтомъ купать ежедневно въ чистой водѣ и черезъ каждыя 2 дня расчесывать ихъ скребницей, крѣпкой щеткой или надрѣзаннымъ вѣникомъ изъ береговыхъ вѣтвей, такъ какъ функція кожи у свиней очень дѣятельна, и чистота ея обязательно необходима для здоровья этихъ животныхъ.

При кормленіи свиней необходимо поступать очень съ большою осторожностью, такъ какъ свинья очень прожорлива и глотаетъ пищу не вполнъ пережевывая, а почему легко и обжирается; вслъдствіе чего,

пищу свиньямъ надо давать не сразу, но три раза въ день, и усиливая дачу исподволь не болъе 5 разъ, причемъ передъ каждымъ кормленіемъ должно выжидать, когда животныя дадуть знать крикомъ о потребности пищи. Увеличение корма въ день не должно превышать $1^{1}/_{4}-1^{1}/_{2}$ фун. Чистота корыта съ водой и кормушекъ есть главное условіе, въ противномъ случав, вследствіе окисленія и порчи корма, могуть легко наступить бользни, препятствующія надлежащему откормленію.

Въ сравнении съ быками и баранами, ежедневное прибавление въ въсъ, откармливание свиней равняетъ въ 3 раза и даже болъе. Именно, въ то время какъ у овецъ приблизительно 800—900 фун органическаго вещества даютъ 100 фун. прироста живого въса, у свиньи же достаточно для этого 400—500 фун., т. е. въ два раза меньше, слѣдовательно, 4—5 фун. корма даютъ I фун. прироста въ тѣлѣ.

Отдавая полную справедливость зсёмъ мнёніямъ о томъ, что англійскія свиньи берхширскія, іоркширскія, менгольнскія, тамвартскія и пр., болёе всего способны откармливаться и гораздо легче и быстрёе, чѣмъ другія свиньи, мы въ то же время позволя-емъ себъ высказать то мнѣніе, что и наша русская крестьянская свинья, имѣющая столь много разновидностей, окажется далеко не хуже, если поставить ее въ тъ же условія, какъ содержатся у насъ и англійскія свиньи. Все зависить вполнъ отъ способа содержанія, воспитанія и т. п.

Наша свинья, какъ уже доказано опытами, при улучшении содержанія и кормленія далеко не усту-паетъ англійскимъ породамъ, а потому и незачъмъ прибъгать къ примъси посторонней крови, тяжело переносящія наши мѣстныя климатическія и другія условія. Кромѣ того съ внесеніемъ чужой крови вносится къ нашимъ свиньямъ и воспріимчивость къ раз.

нымъ заболъваніямъ, которымъ раньше и не были подвергаемы наши свиньи. А потому намъ очень часто приходилось слышать что культурныя породы и помъси начали подвергаться эпизоотическимъ забольваніямъ, уносящимъ много свиней и приносящимъ хозяйствамъ значительные ущербы. Но что самое важное обстоятельство, это то, что съ внесеніемъ всюду чужой крови и съ уничтоженіемъ нашей русской типичной свиньи, мы неизбъжно лишимся такого цѣннаго матеріала, какъ щетины, вывозъ которой уже теперь достигаеть суммъ на нѣсколько милліоновъ рублей, а при уменьшеніи ея она еще болье вздорожаєть. Между тъмъ это прежнее мнъніе, что щетинистыя свиньи доставляють грубое, жесткое мясо и проч. — лишено всякаго основанія. Въ настоящее время щетину доставляють исключительно только однъ русскія свиньи, если не считать щетину доставляють исключительно только однъ русскія свиньи, если не считать щетину доставляють исключительно ну дикихъ кабановъ.

Хотя мы и высказались за разведеніе свиней чисторусской породы, но мы ничего не имѣемъ и о другихъ чисто-иностранныхъ породахъ, тѣмъ болѣе, что въ отправку свиней на заграничные рынки преимущественно требуются свиньи мелкихъ англійскихъ

породъ.

Такъ какъ животный организмъ разлагаетъ сложныя питательныя вещества путемъ окисленія на болье простыя, то мы должны доставлять организму въ пищъ таковыя вещества, изъ которыхъ состоитъ тъло и которыя теряются во время жизнедъятельности его.

Намъ хорошо извъстно, что организмъ животнаго состоитъ изъ бълковъ, жира, и углевидовъ воду и минеральныя вещества. Поэтому при питаніи животнаго пища его обязательно должна состоять изъ вышесказанныхъ веществъ, что бы такимъ образомъ пополнять потерю организма, такъ какъ самъ по себъ

организмъ не можетъ производить вышесказанныя вещества.

Питательными или усвоенными веществами называются тѣ отдѣльныя составныя части пищевыхъ веществъ, которыя какъ бѣлокъ, жиръ, сахаръ, сырыя волокна, вода, фосфорная кислота, представляютъ собою самостоятельныя химическія тѣла и которыя въ ссстояни предотвратить, уменьшить или возстановить въ животномъ организмѣ обусловленную жизненнымъ процессомъ потерю этихъ веществъ.

Пищевыя средства, т. е. пища, какъ напр. сѣно, клеверъ, зерно и корнеплоды, которое животное получаетъ въ кормъ,—суть естественныя смѣси изъ различныхъ питательныхъ веществъ; такъ напр. ячмень, содержитъ бѣлокъ, жиръ, сырыя волокна, минераль-

ныя вещества и воду.

При питаніи домашнихъ животныхъ въ силу преслѣдованія различныхъ спеціальностей дѣла, ради которыхъ ихъ разводятъ, производятся и различные способы ихъ. Крупный, напр. рогатый скотъ, который долженъ производить работу, нуждается въ другихъ питательныхъ веществахъ пищи, чѣмъ такой скотъ, который долженъ доставлять послѣ убоя жирное и мягкое мясо; также и скаковая лошадь должна быть иначе кормлена, чѣмъ лошадь рабочая; при разведеніи овецъ, предназначенныхъ для производительности шерсти, должно быть другое кормленіе, чѣмъ съ цѣлью откармливанія. Тоже можно сказать и относительно откормленія свиней: свиньи, предназначенныя на мясо, кормятся иначе, чѣмъ тѣ, которыя предназначаются на сало, а равно иначе, чѣмъ тѣ, которыя предназначанны на племя, т. е. для развода.

Для откормленія выбирають молодыхь животныхь изъ быстро развивающихся малыхъ или средней величины породь, которыя могуть уже въ возрасть

отъ 8 — 10 мъсяцевъ при надлежащемъ кормленіи быть поставлены въ годное для продажи положеніе. Не слъдуетъ, однако, расчитывать въ данномъ случав получить отъ свиньи плотное мясо и шпикъ или много сала, потому что въ это время у нихъ еще происходитъ образование мышечныхъ волоконъ, которыя и отнимаютъ въ свою пользу отъ твла всв предназначенныя для него питательныя вещества, тогда какъ отложение жира въ большихъ его мас-сахъ начинается только послъ того, когда совершенно окончится образование формъ тъла. Новообразованное же мясное волокно у молодыхъ животныхъ мягче и сочнъе, чъмъ таковое у болъе взрослыхъ животныхъ, почему мясо молодыхъ свиней очень скоро расходится въ продажѣ и дорого цѣнится для потребленія его въ свѣжемъ видѣ. Зато подобное мясо негодится для просаливанія и копченія; шпикъ такого мяса менѣе плотенъ и проченъ, а также доходъ сала незначительный. Старыя свиньи доставляють твердое, жесткое, неудобоваримое мясо; отложение жира бываеть часто очень значительное. Поэтому тъхъ свиней, которыя уже достигли степени превращенія ихъ въ такъ называемыхъ сальныхъ свиней, ихъ убивають, такъ какъ нѣтъ выгоды держать ихъ болъе.

При этомъ надо замѣтить что твердость свиного мяса и пр., можно до нѣкоторой степени устранить кастраціей свиней какъ самцовъ, такъ и самокъ.

кастраціей свиней какъ самцовъ, такъ и самокъ. Что же касается употребляемыхъ при содержаніи свиней кормовыхъ веществъ, то на первомъ ряду здѣсь являются молоко и его отбросы. При должномъ откармливаніи молокомъ у молодыхъ свиней получается сильнѣйшее прирощеніе вѣса тѣла, если кромѣ того дается примѣсь богатыхъ углеводами кормовыхъ веществъ. Прирощеніе это таково: 25—30 фун. на 1000 фун. живого вѣса, и при этомъ

100 фун. вѣса производились лишь 140 фунтамъ ортаническаго вещества. Обильное кормленіе молокомъ оплачивается выгоднѣе всего. Примѣсь молочныхъ отбросовъ къ другимъ кормовымъ средствамъ дѣдаетъ послѣдніе вкуснѣе и удобоваримыми.

Кормленіе свиней сырымъ кормомъ, древесина растительныхъ частицъ, пивная дробина, отруби, значеніе которыхъ очень преувеличино, признано безполезнымъ. Большого достоинства заслуживаютъ зерна крупно молотыя, изъ которыхъ ячмень предпочитается въ особенности, менѣе овесъ. Если свиньи смолоду пріучаются къ нераздробленнымъ и къ цѣльнымъ зернамъ и послѣднія даются въ сухомъ видѣ, то получаются значительно лучшіе результаты. Преимущество таковаго кормленія, которое способствуетъ лучшему слюневыдѣленію и которое, слѣдовательно, не вызываетъ ослабленія пищеварительныхъ органовъ, должны быть оцѣнены.

При откормленіи свиней бобными, стручковыми овощами (бобы, чечевица, горохъ), если онѣ даются въ большихъ дозахъ, должно придерживаться способу ихъ опариванія, потому что въ сыромъ видѣ они вспучиваютъ и засоряютъ желудокъ. При подобномъ способѣ кормленія получается самый лучшій результатъ. Прибавленіе же къ подобному корму ржаной дробины даетъ еще болѣе превосходный результатъ. Если рожь дается въ большомъ количествѣ, то недостаточно одного раздробленія, а требуется, чтобы она была и проварена. При кормленіи исключительно однимъ картофелень даетъ губчатое, ноздреватое мясо, разваливающееся и съеживающееся при вареніи мясо не хорошаго вкуса. Точно также неблагопріятный результатъ получается при зеленомъ кормѣ, при чемъ мясо получаетъ особенную желтоватую окраску. Значительная прибавка масляныхъ лепешекъ, т. е. жмиховъ, остающихся отъ выжатія раститель-

ныхъ маслъ, а также мясной муки къ ячменю понижаютъ хорошій вкусъ мяса и сала.

ГЛАВА II.

Количество пищи, даваемой свиньямъ и разведение свиней:

Само собою разумъется, что съ увеличениемъ возраста и соотвътственно ему въса свиньи увеличиваются и потребность послъдней къ кормовымъ порціямъ, т е. дозамъ, нормахъ, вызываемая въ свою очередь потребностью организма къ большимъ содережимыхъ въ кормъ питательныхъ веществъ, особенню въ молодомъ возрастѣ, когда происходитъ ростъ животнаго. При составленіи кормовыхъ смѣсей стараются, чтобы по мфрф увеличенія организма увеличивались дачи корма, а вмѣстѣ съ нимъ и содержимое въ немъ питательныхъ веществъ, при чемъ берутся такія вещества, чтобы они имѣли соотвѣтственное отношение между азопистыми веществами, главными составными частями которыхъ будетъ бълокъ или альбуминъ, почему они еще называются альбуминными, а также протеиновыми тылами, къ безъазотистымь, главными составными частями которыхъ будеть сахарь и крахмаль; эти последнія также еще называются углеводами, такъ какъ много содержатъ въ себъ углеродистыхъ соединеній.

Азотистыя вещества идутъ преимущественно на образованіе мяса и ткани въ животномъ организмѣ, а потому таковыя вещества называютъ мясообразовательными. Углеводы же, т. е безазотистыя поддерживаютъ дыханіе и теплоту въ животномъ тѣлѣ, а избытокъ ихъ отлагается въ организмѣ въ видѣ жира, почему ихъ и называютъ жирообразовательными ве-

ществами.

Нижеприведенная таблица даетъ разсчетъ кормленія свиней. Таблица эта выведена изъ 2-хъ лѣтняго опыта Нейштаубе. Въ основу этой таблицы положено зерново-молочное кормленіе согласно требованіямъ иностранныхъ рынковъ, а таковое кормленіе необходимо не только для того, чтобы получить при соленіи хорошее, плотное и сочное, вкусное мясо и шпикъ, но главнымъ образомъ и для того, чтобы получить при соленіи прочные продукты, такъ какъ извъстно, что свиньи, кормленныя бардою, разными жмихами и прочими подобными отбросами отъ разныхъ мясныхъ и другихъ заводовъ, даютъ свинину мягкую, дряблую и таковое же сало, при соленіи желтоватаго цвѣта и нехорошаго вкуса. А потому зерновое, а еще лучше зерново-молочное кормленіе, если бы таковое и обходилось немного дороже бардяного, жмихового и т. п., то зато оплачивается много лучше.

Нормальная таблица для раціональнаго выращиванія и отнармливанія свиней, какъ на мясо, такъ и на шпикъ.

Составлена ветеринарнымъ врачемъ С. Т. Нейштаубе.

	Выращеніе.						Откар.		
1-#	2-ñ	3-2	4-8	-0 -	₽-9	ñ-7	8-w	9-ë	10-й
пер.	2	2	2	*	R	2	2	2	2
=	.1	i		1	1	1	1	1	1
2	33	4	70	9	7	00	6	10	7
3 M	*	2	2	2	2	4		2	"
OT.	2	2	R	2	- =		3	а	
. Вѣсъ. 1-й пер. – 11/2 – 3 м. отъ 11/2 – 2 м от. отъ мат. 12 – 15 –									
f or.	2	4	*	2	R	E	"	2	"
0.T.B	2	2	2	2	*	8	*	F	4
Mar	2	2	2	"	*	#	2	2	2
B4			1	1					
Båcs. 2— 15	. 35	- 45	09 -	- 90	-120 3	-150 4	180	-210 41/2	-240 6 nvr.
1	1	42 11/2	2	90 21/2	3	4 (4	41	VI.
	р. я		*						
-	P	1 "	" 1	11 "	" 2	20	1 "		
61	Ø ₹	2	2	11/4 "	2	2	"	2	
-	d .								
÷	КИ	4	"	1 1	7	7	" 1	1 "	
жьж	1/2	1/2 ,				1/2			
1/2-1 ф. ячменя.	þ. r.	2 2	2 2	" "	n n	2 2	2 2	2 4	
	25- 35 1 ф. яч. 1/2 ф. ржи 1/2 ф. г. Пр. кор. 45 д.	E	2	2	*	2	2	8	
	K op.			2	2	*	n	2	
	45	30	30	36	30	25	20	25	
	I.	2	2	3	2	R	2	2	

Если къ вышеописанному зерновому корму прибавлять снятого молока или пахтаньи (сыворотки) имъющихся почти въ каждомъ хозяйствъ, а равно необходимо прибавлять корнеплодовъ, особенно картофелю и свеклы—также въ вареномъ видъ, то кормленіе будетъ считаться образиово раціональнымъ и оплатится съ большимъ барышемъ. Молоко необходимо прибавлять въ кормъ по меньшей мъръ 1/4 - 1/2 бутылки въ день на каждый пудъ живого въса; свеклы и картофеля по ровной части: по 1/2 фунта каждаго на 1 пудъ живого въса въ день; ихъ начинаютъ давать съ третьяго мъсяца возраста; при откармливании свиней на сало, корнеплодъ можно увеличить вдвое.

Изъ вышеприведенной таблицы ясно видно, что при раціональномъ кормленіи свиней имѣются два главныхъ періода; періодъ выращиванія, продолжающійся до 8-ми мѣсячнаго возраста свиньи и во время котораго въ организмѣ происходитъ главнымъ образомъ отложеніе и образованіе мяса и другихъ тканей и періодъ откармливанія, начинающагося отъ 8-ми мѣсячнаго возраста и продолжающагося до 3 и болѣе лѣтъ. Хотя въ таблицѣ показано только до 11 мѣсяцевъ возраста, но это сдѣлано лишь потому, что желательно было показать достиженіе вѣса до 6 пуд., какъ необходимая норма для малосольной свинины, отправляемой за-границу въ половинкахъ — Ваson.

Цълесообразность въ устройствъ свиного хлъба настолько же необходимо для успъшнаго развитія и откармливанія свиней, какъ необходима она при устройствъ помъщеній и для прочихъ нашихъ домашнихъ животныхъ.

На это условіе хорошаго успѣха въ свиноводствѣ, къ сожалѣнію, обращаютъ еще очень мало вниманія, находя изъ ложнаго представленія, что свинья будто

бы менъе любитъ опрятность и потому менъе нуждается въ ней, чъмъ прочія наши домашнія животныя, и что будто бы онъ грубъе ихъ и потому не столь впечатлительны къ перемънамъ температуры, зависящихъ отъ дурного устройства хлъва.

Хотя и нельзя не признать, что свойственная свинъъ толстая кожа дълаетъ ее вообще менъе впечатли-

тельною къ холоду, въ особенности тогда, когда она покрыта щетиною, однако все-таки извъствая равномѣрность въ температурѣ всегда необходима для ус-пѣшнаго тѣлеснаго развитія животнаго и притомъ необходима тѣмъ болѣе, чѣмъ тоньше дѣлается кожа, отъ облагораживанія и скрещиванія съ тонкокожими иностранными породами свиней и чѣмъ болѣе вмѣстѣ съ тѣмъ, ослабляется защита щетиною.

Поэтому то облагороженныя свиньи болье требовательны относительно равномърности въ теплотъвъ зимніе мъсяцы, а особенно въ молодомъ возрастъ. Почти вовсе безъ щетины рождающіеся поросята даже очень впечатлительны къ холоду и нерѣдко погибаютъ именно отъ недостатка теплоты; поэтому, если хлѣвы плохи и холодны, то почти невозможно воспитать поросятъ, родившихся въ холодные мѣ-

При взрослыхъ, а также и откармливаемыхъ свиньяхъ также нельзя не заботиться о поддержаніи извъстной температуры, потому что при соотвътствующей животнымъ температуръ имъ удобнъе, и они требуютъ менъе корма для развитія необходимой тълесной теплоты; а этотъ расходъ тъмъ въ большемъ количествъ внутренней теплоты нуждается животное для уравновъщиванія дъйствующихъ на тьло извив холодной температуры.

Однако, и слишкомъ высокая температура можетъ быть обременительна, а въ лътнее время при откармливании даже и опасна; поэтому слъдуетъ заботиться, чтобы въ хлѣву въ теченіи лѣта было достаточно прохладно, а въ теченіи зимы достаточно тепло. Для достиженія этого, массивно построенные хлѣва съ толстыми каменными стѣнами будутъ наилучшіе, такъ какъ внутренняя температура въ нихъ всего менѣе зависитъ отъ внѣшней.

Такъ какъ изъ тѣла животнаго выдѣляется въ видѣ испарины много воды, да, кромѣ того, испаряется много той воды, которая употребляется на чистку хлѣва, то очевидно необходимо заботиться о достаточной вентиляціи. Для этого устраиваютъ въ достаточномъ числѣ трубы, пропускаемыя черезъ потолокъ и крышу хлѣва. А также дѣлаютъ отверстія и въ боковыхъ стѣнахъ хлѣва. О чистотѣ и вообще объ опрятномъ содержаніи хлѣва мы уже говорили выше. Сухое логовище существенно необходимо при разведеніи всѣхъ свиней, преимущественно же оно необходимо для молодыхъ животныхъ, такъ какъ они обыкновенно гибнутъ въ сыромъ и холодномъ хлѣву.

Даже взрослыя свиньи страдають отъ нечистоты хлѣва и подвергаются нѣкоторымъ болѣзнямъ, изъ коихъ къ наичаще встрѣчающихся слѣдуетъ причислить вошъ и выпаденіе щетины. Свиная вошь есть самый обыкновенный бичъ свиней, содержимыхъ въ неопрятныхъ хлѣвахъ или вообще худо содержимыхъ. Если завелись вши, то свинья всегда спадаетъ съ тѣла. Вошь эта болѣе распространяется по головѣ, за ушами, на шеѣ и на щетинистомъ хребтѣ на спинѣ и большею частью встрѣчается у густоволосистыхъ свиней. Вши эти легко исчезаютъ — стоитъ только чаще мыть и чесать животное и доставлять

ему сухое и опрятное логовище.

Выпаденіе или гниль щетины много хуже вши, она проявляется въ связи съ внутренними болѣзнями Болѣзнь эта обнаруживается легкимъ освобожденіемъ

и выпаденіемъ щетины, на корнѣ которой находится капелька черноватой крови, а также и менѣе плотною, часто синевато-красными пятнами отсвѣчивающеюся, кожею. Въ данномъ случаѣ необходимо прибѣгать къ помощи врача, но болѣе всего надо позаботиться объ устраненіи причинъ—содержанія въ грязномъ хлѣву при недостаточномъ къ тому же питаніи.

Таніи.

Для того, чтобы дать стокъ нечистотамъ хлѣва, полъ слѣдуетъ дѣлать съ уклономъ и покрывать его цементомъ. Боковыя стѣны хлѣва лучше всего дѣлать безъ деревянныхъ столбовъ и выкладывать ихъ изъ кирпича на цементѣ, чтобы не гнили, потому что дерево легко гніетъ, а досчатыя стѣны представляютъ убѣжище для крысъ. Кормовыя корыта также слѣдуетъ дѣлать изъ обожженной каменной массы на цементѣ, таковыя корыта очень прочны и въ нихъ не такъ скоро закисаетъ кормъ, какъ въдеревянныхъ корытахъ.

Хлѣвъ для откармливанія долженъ быть отдѣленъ

деревянныхъ корытахъ.

Хлѣвъ для откармливанія долженъ быть отдѣленъ отъ хлѣва для племенныхъ животныхъ, чтобы поставленныя на откормъ животныя не были обезпокоиваемы шумомъ молодыхъ поросятъ, такъ какъ откармливаемое животное, послѣ ѣды, должно пользоваться покоемъ. Поэтому лучше всего будетъ, если кухню, гдѣ приготовляется кормъ, помѣстить въ серединѣ хлѣва и съ одной стороны ея устроить хлѣвъ для откармливаемаго скота, а съ другой для племеннаго.

меннаго.

Нельзя также обойтись безъ просторнаго, обне-сеннаго заборомъ или каменной стѣною большого двора, на которомъ могли бы прогуливаться племен-ныя свиньи. Если они не гоняются въ поле, то дѣ-лаютъ большое водовмѣстилище, въ которомъ могли бы валяться и купаться свиньи въ жаркое время. Въ лѣтнюю пору болѣе вэрослыя племенныя свиньи мо-

тутъ оставатся на дворѣ всю ночь, чтобы воздухъ въ хлѣву не былъ очень спертъ. Если воздухъ будетъ спертъ, то могутъ появиться многія болѣзни; такъ напр. тифозное воспаленіе кишекъ, обыкновенно вызываемое свиною чумою. При началѣ теплаго времени года нужно почаще окроплять хлѣвъ хлорной известью или разведенною карболовою кислотою. Хлѣвъ для племеннаго скота долженъ быть достаточно свѣтлымъ; хлѣвъ же для откормливанія скота, напротивъ, менѣе свѣтлымъ, потому что малый свѣтъ содѣйствуетъ покойному состоянію животнаго.

для правильнаго свиноводства хотя и необходимъ хлѣвъ, т. е. свинарникъ, но по постройкѣ не требуетъ ни какихъ дорогихъ приспособленій, какъ въ предыдущихъ; можно ограничиться обыкновеннымъ сараемъ, сдѣланнымъ даже изъ вершковыхъ досокъ, плотно впущенныхъ въ столбы и покрытыхъ околотомъ на глинѣ съ обыкновеннымъ скатомъ, т. е. стропилою въ ²/з ширины зданія; внутри свинарника помостить полъ плотно въ закрой, съ наклономъ пола отъ боковыхъ стѣнъ къ его срединѣ, гдѣ долженъ проходить жолобъ для стока жидкостей изъ свинарника; кромѣ того жолобъ долженъ имѣть самостоятельный стокъ, опять таки къ серединѣ постройки въ длину ея, откуда, поворачиваясь, долженъ выходить наружу въ сборникъ жидкостей. Внутри свинарника соотвѣтственно пространству размѣстить станки, почти равныхъ размѣровъ (въ 4¹/₂ и 5¹/₂ аршинъ) и между станками оставить корридоръ въ 4¹/₂ аршина шириной, по которому долженъ проходить вышеупомянутый сточный жолобъ. Корыта для корма должны быть размѣщены по одному корыту на два станка. корыту на два станка.

На зиму можно сдълать свинарникъ теплымъ, если снаружи стъны его общить матами, сдъланными по

красноуфимскому способу, а сверхъ матовъ обмазать глиною, а на балки положить временный потолокъ изъ жердей, покрытыхъ такими же матами и соломой.

При большомъ производствъ можно внутри свинарника проложить рельсы Дековилевской переносной дороги; эту дорогу провести отъ кухни, которая должна быть построена отдъльно отъ свинарника, по крайней мъръ, въ разстоянии 15 саженъ поплетневой обмазанной галлереъ. Кухня съ продолженною отъ нея рельсовой галлереею до свинарника дороги должны быть покрыты землею и дерномъ. При свинарникъ слъдуетъ устроить большой дворъ. огороженный столбами и вершковыми досками, вышиною отъ 1½ до 2 аршинъ; этотъ дворъ разбить

перегородками на нѣсколько маленькихъ двориковъ, для удобства при выгонъ свиней на дворъ по пар-тіямъ изъ станковъ. Свиней слъдуетъ распредълить по станкамъ въ различныхъ количествахъ группами, въ зависимости отъ возраста и величины свиней, отъ 5 до 10 штукъ вмѣстѣ. Сначала для помѣщенія въ одинъ станокъ слъдуетъ выбирать свиней одного въса; впрочемъ, такой подборъ возможенъ лишь при большой партій и болье однородной породь: сдь-ланный сначала по этимъ внышнимъ признакамъ, выборъ быстро уничтожается, такъ какъ въ теченіе откорма приходится отдълять свиней съ болъе плохимъ питаніемъ и аппетитомъ отъ жадныхъ и быстрожиръющихъ; черезъ чуръ злыхъ отъ излишне-смирныхъ, размъщая ихъ въ отдъльные станки, по ихъ характеру. При этомъ слъдуетъ замътить, что свиньи скоро привыкають къ станкамъ и сами расходятся. по назначеннымъ для нихъ помѣщеніямъ; если же какая свинья и попадетъ не въ свой станокъ, то ее оттуда выгоняють остальныя свиньи, замѣтивъ, чтокъ нимъ пришла чужая свинья; за ними приходится

слъдить лишь въ первое время. Зато, за чистотой свинарника слъдуетъ наблюдать очень строго, особенно за чистотою корытъ для корма; ихъ слъдуетъ ежедневно вымывать, а послъ каждой дачи корма остатки корма изъ корытъ отбирать.

Для ухода за свиньями слъдуетъ назначить, по крайней мъръ, двухъ постоянныхъ людей и къ нимъ въ помощь иногда додавать на цълый день или на время раздачи корма, одного полурабочаго мальчика; постоянные люди для ухода необходимы, чтобы они усвоились съ свинарникомъ и близко знали свиней по партіямъ, для различнаго ухода за каждою партіею и для знанія различныхъ дачъ корма по назначенію для каждой партіи свиней соотвътственно ихъ возрасту, живому въсу или характеру. Слъдуетъ, однако, замътить, что трудно достигнуть вполнъ правильныхъ дачъ корма и тщательнаго ухода за животными, такъ что, при откармливаніи болье или менъе значительной партіи свиней, хозяинъ долженъ стараться достигнуть того, чтобы свиньи ежедневно получали назначенное имъ суточное количество корма и чтобы этотъ кормъ, отпущенный для свиней полностью, былъ приготовленъ надлежащимъ способомъ; конечно, лучще, если свиньи получаютъ корма нъсколько болъе того, сколько они могутъ съъдать, нежели менъе. нежели менъе.

Остатки корма не должны оставаться въ корытахъ, такъ какъ остатки эти закисаютъ и, вслъдствіе этого, могутъ портить свъжія дачи корма, между тъмъ, какъ эти же остатки можно отдать имъющимся въ хозяйствъ гуртовымъ (надворнымъ) свиньямъ, не назначеннымъ для откармливанія.

Спариваніе. Обыкновенные признаки похотливости состоянія свиней суть: свинья становится въ хлъву непокойною, бъгаетъ въ немъ туда и сюда, часто издаваемымъ хрюканіемъ.

издаваемымъ хрюканіемъ заявляетъ желаніе выйти

изъ хлѣва, ѣстъ мало, часто приходитъ въ возбужденное состояніе, обнаруживающееся въ дикомъ видѣ и хриплыхъ крикахъ, при чемъ у матокъ и еще чаще у борововъ во время похотливаго состоянія появляется во рту пѣна. Половыя части при этомъ припухаютъ и краснѣютъ. Если находящаяся свинья въ похотѣ будетъ съ прочими свиньями въ хлѣву, то она надоѣдаетъ этимъ свиньямъ вскакиваніемъ и кусаніемъ ихъ, а при сильномъ обнаруживаніи половей страсти, остающейся безъ удовлетворенія, часто бываютъ случаи, что свинья наноситъ сожительствующимъ съ нею свиньямъ раны, опасныя для жизни послѣднихъ.

Свиньи спариваются тольно два раза въ годъ—вотъ общепринятый способъ: въ мартъ мъсяцъ и октябръ, —тогда приплодъ получается кръпкій и здоровый

въ августъ и февралъ.

При разведеніи свиней маткамъ, т. е. подсвинкамъ, даютъ кабана (краха) не ранѣе 8-ми мѣсячнаго возраста (нашимъ, чисто русскимъ породамъ не слѣдуетъ подпускать кабана (краха) ранѣе 10—12 мѣсяцевъ, тогда и приплодъ будетъ крѣпче и лучше), а кабанъ долженъ быть не моложе 10—12 мѣсяцевъ, при чемъ для сохраненія всѣхъ будущихъ поколѣній кабану даютъ первую матку въ вышеозначенномъ возрастѣ, спустя двѣ недѣли даютъ ему вторую, спустя недѣлю третью, затѣмъ въ недѣлю два раза, потомъ три раза, четыре раза и проч. и наконецъ ежедневно по одному разу, но болѣе не слѣдуетъ. При такомъ способѣ не будутъ истощаться сами прочоводители, а вслѣдствіе этого не будутъ слабѣть и послѣдующія поколѣнія.

Слученныя матки послѣ случки проводятся нѣсколько, а затѣмъ ихъ отводятъ въ отдѣльный хлѣвъ, гдѣ спеціально держатъ только подобныхъ матокъ. Время случки, какъ и имена производителей, необ-

ходимо вносить въ особую книгу, чтобы, во-первыхъ знать время наступленія родовъ, а во-вторыхъ, чтобы знать происхожденіе приплодовъ и послъдующихъ поколѣній, благодаря чему устраняется скрещиваніе въ близкомъ родствъ. Хлѣвъ для супородныхъ свиней долженъ быть достаточно великъ и съ сухимъ логовищемъ, дабы животныя не принуждены были тъсниться. Если хлъвъ большой, то въ немъ можно задавать и кормъ, въ противномъ случав лучше это производить внв хлвва. Если позволяетъ погода, то супородныя свиньи должны быть по возможности часто выпускаемы на свободу, что очень полезно при беременности. Если хорошая, сухая и теплая погода, то ихъ можно оставлять въ лътніе мъсяцы и ночью на дворъ. Когда беременность разовьется настолько, что сделается заметною для глаза, что бываетъ на третьемъ мѣсяцѣ, то свинья становится неповоротною и охотно по долгу лежитъ на своемъ логовищѣ и тогда должна оберегаться отъ тѣлесныхъ напряженій. Матки во время ихъ беременности не должны выгоняться на паству, а больше должны находиться на дворъ и въ хлъву.

Нътъ нужды особенно заботиться объ обильномъ питаніи супородной свиньи. Ихъ слъдуетъ поудерживать въ умъренно упитанномъ состояніи и избъгать слишкомъ сильнаго кормленія, такъ какъ отъ этого матки жиръютъ и отъ послъдняго страдаетъ развитіе плода. Но съ другой стороны, не слъдуетъ кормить очень скудно, такъ какъ отъ этого бываетъ

мало молока.

Примърно за двъ недъли до родовъ свинья должна быть переведена въ отдъльный хлъвъ, достаточно общирный, сухой и съ чистой подстилкой изъ соломы. Въ эти послъдніе 14 дней кормъ долженъ состоять изъ питательной и легко перивариваемой пищи, для чего хорошо давать различные отбросы отъ мо-

лочнаго хозяйства, водянистое пойло варенаго кар-

тофеля и ячменной дробы.

Порясеніе. При правильной беременности, въ концъ ея свинья-матка, дня за 3-4 уже обнаруживаетъ признаки приближающагося поросенія, а именноотвисаніемъ брюха, наполненіемъ вымени, напуханіемъ петли и впаденіемъ боковыхъ частей кресца. Незадолго до родовъ свинья-матка становится безпокойною, вырываеть себъ въ подстилкъ углубленіе, то ложится, то снова встаетъ, и обнаруживаетъ потуги. Въ моментъ родовъ матка ложится распростертою на бокъ и обнаруживаетъ усиле потугъ, вслъдствіе чего вытъсняется наружу ближе всего къ петлъ лежащій поросенокъ. Послъ рожденія перваго поросенка матка нъсколько минутъ остается въ поков, чтобы подкрвпить себя для напряженія при дальнъйшихъ родахъ, и подобнымъ же образомъ послѣ каждаго промежутка въ нѣсколько минутъ рождаются остальные поросята. Послёдъ тотчасъ же долженъ быть удаленъ изъ хлъва, такъ какъ свинья имъетъ наклонность его поъдать, а это можетъ служить поводомъ къ пожиранію поросять; такъ равно удаляють немедленно по той же причинъ и мертворожденныхъ поросятъ.

Во время кормленія грудью поросять, матери дають по возможности простой, легко перевариваемый, но и достоточно питательный кормь, способный поддерживать въ хорошемъ состояніи процессъ выдъленія молока, обезпечивающій хорошія и благотворныя свойства послѣдняго. При этомъ очень вредно давать кислый кормъ, барду изъ картофеля; гораздо лучше давать картофель вареный, свеклу или морковь, рѣзанный зеленной кормъ, клеверъ или люцерну съ прибавкою овсяной или ячменной муки и отбросовъ отъ молочнаго хозяйства. Кормъ маткѣ надо давать болѣе частый, чѣмъ это дѣлается при

обыкновенномъ кормленіи и давать малыми порціями, чтобы животное не обремѣняло своего желудка. Когда поросятамъ исполнится 2—3дня, то свинью не слѣдуетъ уже кормить въ хлѣву, но на кормовомъ дворикѣ, и не вмѣстѣ съ поросятами, а одну, чтобы поросята не имѣли возможности съѣдать остающіяся въ корытѣ изъ остатковъ корма кислоты, столь вредныя для поросятъ. Ни въ какомъ случаѣ кормъ не долженъ быть тяжелъ, т. е. слишкомъ богатъ солерующими застълитательными веществами и за-

вредныя для поросять. Ни въ какомъ случать кормъ не долженъ быть тяжелъ, т. е. слишкомъ богатъ содержащими азотъ питательными веществами и задавать его не въ видъ слишкомъ густого пойла, чтобы не вызвать несваренія пищи и чтобы молоко не сдѣлалось черезъ-чуръ питательнымъ для поросятъ. Когда поросята подростутъ и будутъ нуждаться для своего питанія въ большихъ количествахъ молока, слѣдуетъ сдѣлать кормъ для матки болѣе питательнымъ, прибавивъ овсяной или ячменной муки, или снятаго молока. Обыкновенно дѣлаютъ это, когда поросята достигнутъ 2—3 недѣль возраста. Въ это же время очень полезнымъ становится выпускать на свободу для прогулки поросятъ. Когда у поросятъ появится наклонность къ корму, то онъ имъ и дается, но не въ хлѣвѣ, чтобы кормъ этотъ не могла поѣсть свинья. Пропорція дачи корма и его составъ описанъ нами выше. Но ни въ какомъ случаѣ, пока поросята еще пользуются молокомъ матери, не слѣдуетъ давать имъ снятаго молока, такъ какъ отъ этого обыкновенно у поросятъ является поносъ. Обыкновенно поросята остаются при матери, пока они не привыкнутъ сколько-нибудь къ ѣдѣ. При правильномъ содержаніи, они привыкаютъ, когда достигнутъ 5 — 6 недѣльнаго возраста. Обыкновенно, въ видахъ сбереженія здоровья свиньи-матки, омсаживаніе, т. е. отнятіе поросятъ отъ груди матери надо производить не вдругъ, а постепенно по одному поросенку въ день.

одному поросенку въ день.

Пока свинья кормить поросять, она обыкновенноне приходить въ половое возбуждение. Однако у хорошо кормленыхъ и не очень молочныхъ свиней-матокъ бываетъ, что похоть появляется уже черезъчетыре недѣли послѣ поросенія. Если это случится, то поросятъ должно отнять отъ матери немедленно, такъ какъ при этомъ поросята получаютъ сильный поносъ, тощаютъ и всѣ погибаютъ. Отъ таковыхъсвиней почти никогда не можетъ быть хорошихъ поросятъ, а потому ихъ лучше не пускать на племя, а откормить и убить.

Отниманіе поросять отъ матери, т. е. отсаживаніе, дѣлается положительно безъ всякаго вреда для самой матери. Поросята 5—6 недѣльнаго возраста уже настолько самостоятельны, что часто и сами удаляются отъ матери и сами отыскиваютъ себѣ пищу, въчемъ имъ запрещать не слѣдуетъ. Если у свиньи-матки, послѣ отнятія поросятъ вслѣдствіе избытка молока, очень сильно напухаетъ вымя, то слѣдуетъ его раза 2—3 въ день сдоить и обмыть водкой, вслѣдствіе чего опухоль въ 2—3 дня пропадаетъ. Очень ссосанныя и отощавшія свиньи-матки должны быть хорошо кормлены, и имъ нужно давать много покоя; слѣдовательно онѣ не должны быть выгоняемы въ поле.

Тѣ поросята, которые не предназначены для распространенія рода, должны быть обязательно кострированы въ шести недѣльномъ возрастѣ, а главное вниманіе при этомъ должно быть обращено на то, чтобъ эти поросята, по крайней мѣрѣ въ теченіи 12 часовъ до костраціи, не получали никакого корма.

Во-первыхъ, тогда мясо этихъ свиней будетъ сочнье, а во-вторыхъ, онъ тогда скоръе откармливаются.

Никогда не сл 1 дуетъ оставлять свиньи въ возраст 1 отъ 2 — 5 м 1 сицевъ на произволъ судьбы, а

обязательно и безусловно слѣдуетъ поддерживать ея ростъ и силу зерновымъ кормомъ.
Одинъ изъ самыхъ первыхъ и извѣстнѣйшихъ англійскихъ свиноводовъ Спенсеръ, въ своемъ письмѣ объ уходѣ и костраціи свиней, говоритъ между про-

чимъ слъдующее:

"Для бойни особенно нужны цѣнныя свиньи, обладающія длиннымъ туловищемъ, тонкой и мягкой шеей и такими же бедрами, а также широкими, имъющими форму квадрата, филейными частями. Одинаково и для сельскаго хозяина наиболѣе выгодно разведеніе свиней, обладающихъ такими особенностями, такъ какъ такія свиньи скороспѣлы".

"Нѣтъ такого домашняго животнаго, которое мог-ло бы такъ развиваться и рости само по себѣ, безъ особенных заботъ и ухода, какъ свинья, если только исключить при этомъ ея молодой возрастъ, требующій нъкоторой заботливости. Поросенокъ является на свътъ безъ всякой помощи человъка, безъ всякаго его за этимъ присмотра, и первое время онъ живетъ и питается опять таки безъ всякой человъческой помощи—исключительно на молокъ матери. Затъмъ онъ начинаетъ кормиться изъ того же корыта, изъ котораго кормится и его мать.

О трихинахъ, находящихся въ свиномъ мясъ. Возрастающій ввозъ въ Европу мяса американскихъ свиней неоднократно возбуждалъ опасенія въ иностранной

печати. Поводомъ къ тому послужили нъсколько случаевъ отравленія трихиной въ Барселонъ и въ Ліонъ. Опасность для общественнаго здравія представляется тъмъ труднъе отвратимой, что неизвъстны еще дъйствительныя средства къ излеченію зараженныхъ трихиной субъектовъ. Франція поэтому первая начала приниматъ предосторожности противъ ввоза американскаго свиного мяса, потому что французскіе рынки переполнены этимъ мясомъ.

Помимо Франціи и въ Австріи правительство оза-ботилось вопросомъ о томъ, что предпринять въ ви-ду распространенія тамъ мяса американскихъ сви-ней, которыя, какъ оказалось, откармливаются на мъстъ въ Америкъ мертвой рыбой изъ ръки Мисси-пи—и потомъ свиньи эти, зараженныя отъ такого злокачественннаго корма трихинами, идутъ на убой. Въ 1881 главный гигіеническій совътъ высказался на

Въ 1881 главный гигіеническій совъть высказался на запросъ венгерскаго правительства въ томъ смыслъ, что необходимо самымъ ръшительнымъ образомъ воспрепятствовать ввозу въ Австрію ветчины и сосисекъ американскаго приготовленія.

Прежде полагали, что трихина водится только въ кишкахъ и мускулахъ, но Ж. Шатенъ, въ Парижѣ, открылъ присутствіе этихъ паразитовъ въ свиномъ жирѣ, не только въ маленькихъ жировыхъ частицахъ, лежащихъ между пучкомъ мускуловъ, но и въ самостоятельныхъ жировыхъ частяхъ въ самъ. Открытіе это весьма интересно не только по отношенію къ наукѣ о животныхъ паразитахъ, но и по отношенію къ трихинной болѣзни. Разсмагривая этихъ червей, живущихъ въ жирѣ, Шатенъ замѣтилъ, что они, по большей части, не приростаютъ къ сосъднимъ тканямъ, а живутъ вполнѣ самостоятельно.

При опытахъ нашли, что животныя, которыхъ кормили зараженнымъ трихинами жиромъ, не представляли никакихъ болѣзненныхъ симптомовъ, тогда какъ, при употребленіи зараженнаго трихинами мяса, животныя заболѣвали и уже умирали отъ трихины.

хины.

Изъ вышесказаннаго видно, какъ опасны злоупо-требленія кормителей свиней, употребляющихъ для своекорыстія и дешевизны злокачественныхъ кор-мовъ, состоящихъ не разъ изъ мертвой конины, крысъ и другихъ вонючихъ веществъ, падали, по-мойныхъ и мусорныхъ отбросовъ гнили, дающихъ

при убъ такихъ откормленныхъ свиней свиные продукты, зараженные трихинами, вредные и опасные для здоровья и жизни людей ихъ употребляющихъ

въ пищу.

въ пищу.
При этомъ всегда слѣдуетъ имѣть въ виду, что бактеріологическія учрежденія для микроскопическаго изслѣдованія трихинъ въ свиныхъ продуктахъ существуютъ у насъ только въ значительныхъ городахъ, провинціальныя же мѣстности въ этомъ отношеніи—представлены на произволъ сами себѣ, а потому вопросъ о трихинахъ, которымъ заинтересовался весь міръ, слѣдовало бы поставить на болѣе здоровой почвѣ, тѣмъ болѣе, что у насъ откормомъ и убоемъ свиней можетъ заниматься по своему произволу каждый, всегда и повсемѣстно, безъ всякаго за этимъ контроля.

этимъ контроля.

этимъ контроля.

Этимъ промысломъ у насъ каждому вольно заниматься по своему понятію и обычаю. Кто не знаетъ, что въ провинціи многіе, по обыкновенію очень часто, отпускаютъ своихъ свиней на волю безъ присмотра, которыя шныряютъ повсюду и чѣмъ попало питаются? Отъ злополучія такихъ непрошеныхъ свиноводовъ и бойцовъ такихъ свиней, съ заготовленными продуктами съ трихинами, безъ медицинскаго контроля, могутъ быть у насъ гарантированы, случайно конечно по своимъ вѣрованіямъ, только евреи и магометане. Да и христіанамъ слѣдовало бы наконецъ остерегаться безконтрольныхъ свиныхъ продуктовъ, опасныхъ для жизни ихъ потребителей.

Болѣзнь трихинозъ вызывается употребленіемъ въ пищу продуктовъ, приготовляемыхъ изъ свиного мяса. Въ свиномъ мясѣ трихины заключены въ сумкахъ, но въ желудкѣ сумки растворяются желудочнымъ сокомъ, трихины освобождаются и переходятъ въ кишки, гдѣ производятъ многочисленное новое потомство; трихины—матери выводятся вонъ съ испражне-

ство; трихины-матери выводятся вонъ съ испражне-

ніями, а моловыя трихины проникають черезъ стѣнки кишекъ внутрь тѣла и пробираются въ различныя мышцы, частію сами, частію же разносятся кровеносными или лимфатическими сосудами. Въ мышцахътрихины окружаются сумками и уже здѣсь остаются. Если человѣкъ поѣлъ зараженной трихинами свинины, ветчины, колбасы или солонины, то спустя нѣсколько дней у него является ознобъ, жаръ, тошнота, потеря аппетита, обложеніе языка, дурной вкусъ и запахът изо рта затѣмъ рвота и поносъ которые. нотеря аппетита, ооложение языка, дурной вкусъ и запахъ изо рта, затъмъ рвота и поносъ, которые иногда усиливаются до того, что напоминаютъ холеру. Съ переселеніемъ трихинъ въ мышцы появляются жестокія боли въ мышцахъ, судурожныя сведенія конечностей, затрудненное глотаніе, вслъдствіе зараженія трихинами глотательныхъ мыщцъ, затруднительная подвижность глазъ, одышка вслъдствіе забольванія лыхательныхъ мышцъ забольванія дыхательныхъ мышцъ, хриплый голосъ отъ пораженія гортанныхъ мыщцъ, наконецъ, отеки въкъ и конечностей; въто же время больной сильно горитъ, плохо спитъ, иногда бредитъ; характерны также обильные поты. Иногда наблюдаются приступы сердцебіенія, кровотеченія изъ носа, крапивная сыпь на тълъ.

предупредительныя мьры. Обязательный осмотръ мяса ветеринарами не вполнь гарантируетъ отъ зараженія, такъ какъ иногда въ мясь такъ мало трихинъ, что онъ могутъ быть просмотръны даже при тщательномъ микроскопическомъ изслъдованіи. Лучше всего поэтому не ъсть вовсе плохо вареной свинины, ветчину употреблять только вареную. Если же случится поъсть подозрительнаго мяса, то принять немедленно слабительнаго, въ должномъ количествъ касторки.

Лъченіе: вначалѣ слабительное, именно каломель (по 8 гранъ, черезъ 2 часа до дѣйствія); если же трихины уже поселились въ мышцахъ, то лѣченіе-

безсильно. Для облегченія— тепловатыя ванны, мор-фій подъ кожу противъ болей, атропинъ противъ дотовъ и т. п.

ГЛАВА III.

Убой свиней и общая подготовка свиного мяса.

Передъ убоемъ животное не должно быть въ возбужденномъ состояніи, потому что возбужденіе влечеть за собою разложеніе въ мясѣ тканей. Поэтому въ теченіи 15—20 часовъ передъ убоемъ предоставляютъ свиней совершенному покою, лишаютъ ихъ корма и даютъ только свѣжую воду.
По возможности полнѣйшее кровоистеченіе необъемымо въ видохт сохраненія мясъ тому кому прове

ходимо въ видахъ сохраненія мяса, такъ какъ кровь болъе другихъ соковъ предрасположена къ разло-

женію.

Внезапный убой животнаго имъетъ больщое вліяніе на прочность мяса. Въ большихъ убойныхъ Гамбурга убиваніе производять въ то время, когда жизненная дѣятельность животныхъ упадаетъ до минимума, именно ночью отъ 1—3 часовъ. Точно также и въ Цинтинноти при помощи особаго приспособленія сразу и внезапно подхватывають животное, убивають и затёмь погружають въ горячую воду. Этоть способъ мотивируется тёмь, что въ покойномъ состояніи мускулы свободны отъ кислоть и реагируютъ щелочно; напротивъ, при всякаго рода движеніи развивается кислота, подобно той, которая образуется мало-по-малу послѣ смерти животнаго при процессѣ разложенія. Чѣмъ тяжелѣе была предсмертная борьба, тъмъ болъе разовьется кислотъ и тъмъ скоръе впослъдствии наступитъ въ мясъ разложеніе. Напротивъ, кислота послъ убіенія образуется

тъмъ медленнъе, чъмъ совершеннъе свернулись бълковыя вещества.

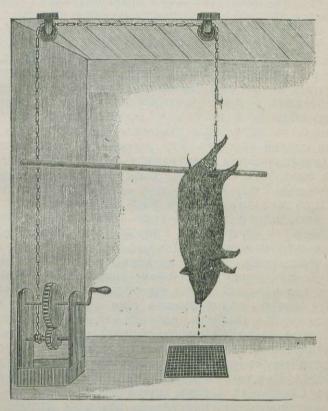
Высокая температура благопріятствуетъ разложенію, низкая замедляетъ его; поэтому лучше производить убой въ холодную погоду и давать убитымъживотнымъ совершенно остыть, прежде чѣмъ приступаютъ въ разсъченію; мъсто для храненія должнобыть не выше 80 по Реомюру, но ниже еще лучше. У насъ въ Россіи убиваютъ свиней въ лежачемъположеніи. Боецъ валитъ свинью на постланный сотомо полът и закаливаютъ свинью на постланный сотомо полът и закаливають свинью постланный сотомо постът и закаливають свинью постланный сотомо постланный сотомо постът и закаливають свинью постланный сотомо постланный сотомо постът свинью постланный сотом постланный сотом

У насъ въ Россіи убивають свиней въ лежачемъ положеніи. Боецъ валить свинью на постланный соломою поль и закалываеть ее въ горло, послѣ чего выжидаеть время пока животное перестанетъ биться. Въ Англіи въ лежачемъ положеніи закалывають

Въ Англіи въ лежачемъ положеніи закалываютъ только тѣхъ свиней, которыя не предназначаются солкѣ, а идутъ лишь на продажу въ свѣжемъ видѣ. При чемъ поступаютъ такъ: свиней загоняютъ въ загородку, куда входятъ два бойца, изъ которыхъ одинъ вооруженъ длиннымъ и узкимъ ножемъ, а другой деревянной колотушкой съ длинной ручкой; послѣдній, ударомъ колотушки между глазъ, оглушаетъ одну свинью за другой, а другой боецъ слѣдомъ за нимъ перерѣзываетъ горло у упавшихъ. Оглушеніе передъ закалываніемъ облегчаетъ работу тѣмъ, что не приходится гоняться за каждой свиньей и ждать пока она перестанетъ биться, а также позволяетъ вѣрнѣе направить ножъ. Такимъ способомъ убиваются свиньи на главныхъ бойняхъ Лондона при рынкѣ живого скота. Такой же способъ убоя практикуется и во Франціи.

Но когда свиньи предназначаются для посолки, то онъ въ Англіи, а также въ Германіи, Америкъ и Швеціи закалываются исключительно въ висячемъ положеніи, что дълается такъ: въ опредъленномъ для этой цъли мъстъ дълается загородка, куда загоняютъ свиней, предназначенныхъ для убоя. Вблизи ея установлена лебедка, вращеніемъ колеса которой

можетъ быть поднимаема и опускаема по блокамъцъпь, на концъ которой имъется крючекъ. Для подвъшиванія свиньи служитъ цъпь съ крючкомъ на концъ. (Фиг. 1), прикръпленная къ желъзному стерж-



Фиг. 1.

ню съ двумя крюками: однимъ большимъ, а другимъ меньшимъ. Этою цъпью при помощи крючка захле-

стываютъ заднюю ногу свиньи, и свободнымъ крючкомъ (большимъ) задъваютъ за висячія на цъпи крюкъ, на которомъ и поднимаютъ свинью на воздухъ, вра-щая колесо лебедки. Когда животное поднято на извъстную высоту, малымъ крючкомъ-задъваютъ за продольный наклонный шестъ и свинья по нему сдвигается къ рабочему, стоящему тутъ же, возлъ ръшетки, вдъланной въ полъ для стека крови; и какъ только свинья перестанетъбиться, рабочій закалываетъ ее въ горло. При этомъ боецъ направляетъ узкій и острый ножъ такъ, чтобы попасть въ яремную вену; избъгаютъ при этомъ, чтобы ножъ прошелъ въ грудную область и потомъ въ сердце, или же глубоко ушелъ въ мясо При удачномъ ударъ кровь широ-кой струей хлещетъ изъ небольшой раны и судорожныя движенія животнаго, быстро прекращающіяся, способствуютъ болье быстрому и полному освобожденію туши отъ крови.

При таковомъ способъ убоя имъется въ виду какъ можно полнъе удалить кровь изъ мяса, почему и избъгаютъ внутреннихъ кровоизліяній и предпочитаютъ, чтобы жиьотное умерло отъ возможно полной потери крови, что очень важно при соленіи мяса, такъ какъ присутствіе крови значительно уменьша-етъ его прочность. Для еще болье вытеканія крови изъ головы, подръзываютъ еще носъ. Послъ того какъ свинья заколота, рабочій отодвигаетъ ее и она какъ свинья заколота, рабочий отодвигаетъ ее и она катится на крюкъ по наклонному шесту далъе къ палильной печи или къ чану съ горячей водой, а на мъсто ея къ рабочему подкатывается новая живая свинья. При такомъ способъ убоя смерть наступаетъ отъ 1,5 до 2,15 минутъ, при убоъ же въ лежачемъ положеніи смерть наступаетъ отъ 3—4 минутъ. Послъ убоя свинья опаливается или ошпаривается. Для потребленія въ свъжемъ, не соленомъ видъ, свиньи въ Англіи исключительно ошпариваются, такъ

какъ этимъ способомъ лучше всего кожа очищается отъ щетины; для соленія предпочитаютъ послѣ ошпариванія еще опалить свиную тушу и тѣмъ удалить избытокъ влаги изъ мяса и поджарить слегка кожу, что бы придать ей буроватый цвѣтъ и сдѣлать сало болѣе вкуснымъ, что особенно цѣнится англичанами. Въ нѣкоторыхъ же англійскихъ сольняхъ (а равно и у насъ въ Малороссіи) ограничиваются только однимъ опаливаніемъ. Хотя при этомъ остаются на кожѣ небольшіе остатки щетины, но зато при опаливаніи его кожа бываетъ всегда мягкая (чѣмъ между прочимъ и отличается малороссійское сало отъ польскаго, нѣмецкаго и пр.) и эти щетинистые остатки нисколько не вліяютъ на достоинства при остальныхъ хорошихъ качествахъ свинины. Передъ остальныхъ хорошихъ качествахъ свинины. Передъ опаливыніемъ или ошпариваніемъ, если имъется хорошая щетина, то ее необходимо выдернуть, такъ какъ она имъетъ въ промышленности большое примъненіе и цънится довольно дорого.

Что касается до самого процесса опаливанія, то оно какъ у насъ въ Россіи, такъ и во Франціи, Германіи и др. странахъ, дѣлается очень просто: свинья или свиньи кладутся на землю и посыпаются слоемъ соломы, которая зажигается; когда опаленъ одинъ бокъ туши, то ее переворачиваютъ и повторяютъ операцію. Хотя при такомъ способъ опаливанія и можно

достичь хорошихъ результатовъ, но онъ очень медленый и требуетъ навыка.
У насъ въ гор. Козловъ способъ опаливанія практикуется такъ: вырываютъ въ землъ длинный ровъ, который съ обоихъ боковъ выкладываютъ кирпичемъ, тутъ разводятъ огонь изъ дровъ, а сверху кладутъ свинью на поперечную перекладину изъ сырого дерева на которомъ се время отъ времени и поворани. рева, на которомъ ее время отъ времени и поворачиваютъ, чтобы всъ части равномърно подверглись дъйствію пламени. Для удобства поворачиванія всъ

ноги соединяются между собою узкой жельзной полосой, заостренные концы которой продъты черезъ сухожилія переднихъ и заднихъ ногъ; посль этого между соединенными такимъ образомъ ногами продъвается шестъ, при помощи котораго рабочій поворачиваетъ свинью надъ пламенемъ. При таковомъ способъ паленія каждая свинья опаливается

въ 5 — 6 минутъ, чего нельзя сдълать при опаливании соломой, о которомъ мы говорили выше.

На крупныхъ промышленныхъ сольняхъ въ Англіи Германіи, Швеціи, Америкъ и Даніи, опаливаніе свиней производится въ особаго образа печахъ, снабженныхъ различными механическими приспособленіями, облегчающими и ускоряющими трудъ рабочихъ. Печи эти описывать мы не станемъ, такъ какъ настоящее сочинение имъетъ цълью показать производство въ сравнительно небольшомъ размъръ; но если бы кто пожелаль съ этими печами ознакомить ся, то можемъ рекомендовать описаніе г. Крюкова. которое помъщено имъ въ Земледъльческой Газетъ 1887 г. № 38 стр. 750 и 751 Фиг. 63, а также въ прекрасномъ сочиненій г. И. В. Рябинина "Продукты свиноводства" стр. 135, 136, 137.

Ошпариваніе понятно, гораздо чище освобождаетъ тушу отъ щетины, но шпариная свинина всегда бываетъ мягче, чѣмъ паленая и легко можетъ быть отличаема отъ послъдней. Въ небольшихъ свиныхъ бойняхъ ошпариваніе производится или въ круглыхъ чанахъ или кадкахъ, куда по мъръ надобности подливается горячая вода; въ большихъ бойняхъ ошпариваніе производится въ спеціальныхъ цистерняхъ съ постояннымъ нагръваніемъ, которое производится при помощи топки снизу цистерны или при по-

мощи пара.

Готовая, выпотрошенная туша передвигается послъ этого къ рабочему, который разрѣзаетъ тушу вдоль спины; ежели разръзается по срединъ лини до позвонковъ, причемъ правая и лъвая половинки разръза начисто отдъляются отъ остистыхъ отросковъ (позвонки); особенной ловкостью считается при этой операціи, когда рабочій не оставить на позвонкъ ни одного куска мяса, для чего нужно держать ножъ нъсколько косо, плотно придавляя его къ кожистымъ отросткамъ. Разръзаніе спины должно быть произведено въ тотъ же день, когда свинья убита, иначе, когда мясо остынетъ и отвердветъ, трудно будетъ раздвигать края разрѣза; послѣ того какъ разръзана спина, отръзается отъ туши и голова, что дълаютъ такъ: чтобы не задерживать работы, то послъ потрошенія разръзаютъ спину и въшаютъ тушу въ охладительную камеру, а на другой уже день, когда туша остынетъ, отръзаютъ голову; если же находятъ удобнымъ отръзать головы отъ туши въ тотъ же день, когда свиньи убиты то даютъ тушамъ остыть часа 2 — 3 для того, чтобы легче было ръзать потомъ не очень мягкое мясо и чтобы разръзъ былъ ровнъе. Туша съ разръзами спины и отръзами головы въшается до другого дня въ прохладительную камеру, въ которой поддерживается температура около О° R, и даже ниже. Здѣсь парныя туши остывають, причемъ мясо должно, для удобства разръзки и обдълки, получать извъстную плотность и вполнъ остыть, что очень важно для прочности сохраненія при солкъ.

Остываніе парныхъ тушъ должно производиться съ большимъ вниманіемъ. Помѣщеніе для остыванія должно всегда имѣть температуру вышепоказанную. Туши при развѣшиваніи ихъ не должны плотно соприкасаться другъ къ другу; это нужно для того, чтобы достигнуть равномѣрной циркуляціи воздуха, при которомъ остываніе тушъ производится равномѣрнѣе и совершеннѣе. Въ случаѣ невозможности

урегулировать температуру помѣщенія до надлежащаго уровня, части мяса, подлежащія разсольной посолкѣ, должны быть вымочены предварительно въледяной водѣ въ теченіи 6—7 часовъ для того, чтобы мясо подверглось полному остыванію. Впрочемъ этоть способъ хотя и рекомендуется нѣкоторыми, но мы противъ него, такъ какъ имѣли случаи на опытахъ убѣдиться, что мясо послѣ вымагиванія дѣлалось мало вкуснымъ и даже совсѣмъ безвкуснымъ. Охлажденіе не цѣлыми тушами, а въ видѣ отдѣльныхъ половинокъ, для ускоренія и для болѣе полнаго остыванія нѣкоторыми сольнями практикуются сплошь и рядомъ.

На другой день остывшія туши уже подвергаются раздівламь, разрубаются на отдівльныя части, смотря потому, какой видь вырізки желають приготовить и эти части извітнымь образомь обдівлываются.

Кровь вытекающая изъ животныхъ при ихъ убовне должна бросаться, такъ какъ ее большое примъненіе. Она собирается въ чистыя каменныя посуды, гдв ее взбалтываютъ чтобы она не свернулась или взбиваютъ до охлажденія и для дальнъйшаго употребленія, сохраняютъ въ прохладномь помѣщеніи наблюдая чтобы она не замерэла.

Всѣ вообще внутренности слѣдуетъ хорошо промыть въ свѣжей водѣ, причемъ вода отъ времени до времени возобновляется, чтобы небылъ непріятный запахъ, отъ прилипшей къ посудѣ крови. Если легкія, печень, кишечный жиръ должны быть сохранены до другаго дня, то къ нимъ вечеромъ еще приливаютъ свѣжей воды. Кишки выворачиваются, внутренняя стѣнка ихъ хорошо очищается при помощи соленой воды и затѣмъ кладется въ сосудъ съ холодною водою, которая также отъ времени до времени должна быть замѣнена свѣжей.

Послѣ того, когда животное раздѣлено вдоль по-

звоночнаго столба, о чемъ мы уже говорили, ноги отръзаютъ и свинья раздъляется, смотря уже по надобности, т.-е. желаютъ ли получить колбасу и окорока, или сальныя боковины и меньше свъжихъ

При вырубаніи окороковъ слѣдуетъ выступающихъ изъ мяса отруба костей, т.-е. сочленій не вырубать, такъ какъ окорока съ костями прочнѣе. Уши, рыло и ноги передѣлываются на студень, зальцъ, или съѣдаются свѣжими или ихъ солятъ. Все мясо не изъ употребленнаго на колбасу или не съѣдаемое свъжимъ солится.

Соленіемъ извлекается изъ мяса часть заключающейся въ немъ воды; а такъ какъ послъдняя есть важнъйшій факторъ разложенія, то отнятіемъ ея увеличивается прочность мяса. Соль извлекаетъ воду изъ мяса тъмъ въ большемъ количествъ, чъмъ соль суще, и образуетъ такимъ образомъ разсолъ, въ которой извлекаютъ во всякомъ случаѣ также цѣнныя и питательныя составныя части мяснаго сока. Къ примѣняемой для соленія поваренной соли прибавляется на 1 фунт. соли 1/20 фунт. селитры; отъ такой прибавки мясо получаетъ красивый красный цвѣтъ, такъ какъ кислородъ селитры ярче окрашиваетъ кровяныя тѣльца. Послѣ того какъ образовался разсолъ, полезно выпустить его снизу изъ солильной кадки и полить имъ снова свинину сверху, чтобы она пропарилась имъ по возможности совершеннѣе. Соленіе должно производиться тотчасъ же послѣ разрѣзыванія и охлажденія туши, и при этомъ на 100 фунт. мяса нужно почти 6 фунт. сухой соли и 1/2 фунта селитры; ради вкуса прибавляютъ 1—2 фун. сахара. Имѣя въ виду уменьшеніе отъ соленія цѣнности мяса, знаменитый химикъ Либихъ, предложилъ особую консервирующую жидкость, которая дѣлаетъ мясо еще прочнѣе, не отнимая ни одной изъ сущеизвлекаютъ во всякомъ случат также цънныя и пи-

ственныхъ составныхъ его частей. Эта жидкость получается, если растворить въ 100 фун. воды 36 ф. повареной соли и ¹/₂ фун. кристаллическаго фосфорнокислаго натра. Прибавка послъдняго имъетъ цълью очистить поваренную соль отъ извести и магнезіи. Раствору даютъ стоять, пока онъ не освътится, и затъмъ его сливать съ бълаго землистаго осадка. Къ полученной жидкости прибавляютъ 6 фун. мяснаго экстракта, 1 ¹/₂ фун. хлористаго калія и натровой силитры и обробатываютъ этою смѣсью мясо, какъ обыкновеннымъ разсоломъ.

Укладка просолившагося мяса должна быть произведена такимъ образомъ, чтобы окорока и сало
плотно лежали другъ на другѣ, а остающіяся между
ними пустоты пополняютъ кусками того же мяса.
Для соленія употребляютъ длинную большую широкую кадку, которая дожна быть прочна и ни въ какомъ случаѣ не довать течи. Кадку эту ставятъ нѣсколько косвенно, чтобы потомъ дня черезъ три,
какъ только образуется разсолъ, послѣднимъ покрайней мѣрѣ по 3 раза ежедневно, поливать соленую массу. Обыкновенно внизъ кладутъ сальныя
боковины и равномѣрно посыпаютъ ихъ слоемъ соли
въ I сонт. (¹/4 вер.) толщины, на нее накладываютъ
окорока и такимъ образомъ продолжаютъ далѣе, съ
тою только разницею, что подъ каждымъ окорокомъ
посыпаютъ хорошую щепоть селитры. Если желаютъ
для жаркого сохранить ребровину, то и ее кладутъ
въ кадку, натираютъ хотя слегка, но съ объихъ
сторонъ солью, особенно ту часть, которая обращена къ ребрамъ. Если же предпочитаютъ съѣдать
ребровину свѣжую, то ее можно нѣкоторое время
сохранить, повѣсивъ въ провѣтриваемое мѣсто.
Обыкновенно и сало, и окорока отъ средне-жирныхъ свиней выдерживать въ разсолѣ до 3-хъ недѣль;

а отъ свиней очень жирныхъ 8 дней и болъе; затъмъ подвергаютъ копченію.

Мъсто, гдъ находится кадка съ солониною, должно быть защищено отъ мороза, и не должно быть темное. Прохладное провътриваемое мъсто лучше всего отвъчаетъ процессу соленія.

Смъсь, которая вполнъ хорошо консервируетъ и по преимущественно употребляемая, въ Англіи, состоитъ изъ б фун. повареной соли, 10 золотниковъ селитры и 1 фун. сахара на 100 фун. мяса. Если же соленье производится разсоломъ, то всю эту смъсь растворяютъ въ 36 фун. воды, на 1 фунтъ соли слъдовательно берутъ 6 фун. воды.
Селитра обладаетъ способностью придавать мясу

красный цвътъ и содъйствуетъ притомъ прочности мяса. Но не слъдуетъ ея употреблять въ большихъ дозахъ, такъ какъ она съ медицинской точки зрънія, можеть пагубно дъйствовать на здоровье. Что же касается до сахара, то онъ положительно благо пріятно дъйствуеть на мясо; мясо дълается нестоль твердымъ и остается болве сочнымъ.

Теперь является самъ собою вопросъ, какъ луч-ше солить свиное мясо? употреблять-ли сухую соль

или распущенную въ водъ, т. е. разсоломъ?

Если остановиться на второмъ, то въ данномъ случав надо быть очень осторожнымъ. Въ большинствъ случаевъ мясо не повсемъстно покрывается разсоломъ. Такъ какъ стекаетъ съ верхняго слоя мяса и такъ какъ, далъе, мясо, не соприкасающееся съ солью или разсоломъ, не хорошо просаливается и легче портится, то слъдуетъ очень старательно и почаще поливать мясо заново разсоломъ; если этимъ повторяющимся заливаніемъ пренебрегать, то вредъ отъ этого можетъ быть большой. Если же примфнятъ соль сухую, т.-е. безъ добавленія воды, то солью извлекается мясной сокъ. Получающійся такимъ образомъ

разсолъ — самый сильный, иногда даже слишкомъ сильный.

Если мы приготовимъ разсолъ, т.-е растворимъ въ водѣ соль, то изъ мяса менѣе извлекается сока, и все-таки мясо будетъ просолено; при этомъ то неблагопріятное условіе, что верхній слой мяса внѣ разсола очень легко можно устранить тѣмъ, что мы зальемъ много солильной смѣси. Слѣдовательно, говоря вообще, просолки въ разсолѣ цѣлесообразнѣе соленію солью или смѣсью соли, селитры и сахара, причемъ разсолъ образуется только впослѣдствіи, и то насчетъ мясного сока. Однако, и послѣдній способъ имѣетъ также свои выгоды. При послѣдующемъ копченіи главная задача заключается въ удаленіи влаги, т.-е. въ высушиваніи мяса до извѣстной степени. Если мы примѣняемъ сухую соль, то этимъ уже извлекается значительное количество воды, и копченіе будетъ скорѣе. Если же мы солимъ при помощи разсола, то послѣ мы должны болѣе заботиться о быстромъ высушиваніи, слѣдовательно надо имѣть въ виду при копченіи хорошую тягу воздуха.

Въ тъ времена года, когда можно опасаться, что мясо уже начнетъ портиться въ то врмя копченія и весною, слъдуетъ соединять оба способа т.-е. просущенное мясо натереть солью, насухо посолить его и дать несколько дней постоять до тъхъ поръ, пока будетъ извлечена часть воды, и такимъ образомъ произойдетъ разсолъ; сверху подливается еще столько вышеупомянутаго разсола, чтобъ мясо было впол-

нѣ имъ покрыто.

Сухою просолкою изъ мяса, какъ мы сказали, извлекается вода. Образовавшагося изъ воды, соли, сахара и селитры раствора употребляютъ одного немного, такъ чтобъ мясо къ тому сроку, когда вынимаютъ его изъ разсола, содержало менъе воды, а

слѣдовательно и болѣе скоро просыхало при копченіи, чемъ въ томъ случаѣ, если бы мы лишь слегка потерли мясо солью и затѣмъ залили его разсоломъ. Съ другой стороны, подливкою нѣкотораго количества разсола достигается то, что мясо бываетъ покрыто разсоломъ, чего при простомъ соленьи сухою солье не бываетъ.

Опытъ подтвердилъ правильность этого способа. Даже мясо стараго борова при посолкъ этимъ способомъ сдълалось нъжно, сочно и вкусно; только такое мясо слъдуетъ оставлять въ разсолъ немного долъе обыкновеннаго. Нъкоторые хозяева совътуютъ брать нъсколько болъе соли и селитры, а именно: на 100 фун. мяса 6½ фун. соли ½ фун. селитры и 2½ фун. сахара на 12—13 кружекъ воды. Относительно копченія можно сказать пока слътующее: Если вимъ сличном поряме.

Относительно копченія можно сказать пока слѣдующее: Если дымъ слишкомъ горячъ, то онъ, свертывая внѣшніе слои бѣлка, дѣлаетъ ихъ очень твердыми, такъ что они не даютъ дѣйствующимъ частямъ дыма проникнуть внутрь; отъ горячаго дыма сало можетъ таять, стекать и утрачиваться или пачкать собой внѣшнюю поверхность. Если же дымъ очень холоденъ, немного ниже + 30 R, то мясо не достаточно просушивается, копченіе тутъ слишкомъ медленно. Поэтому коптильныя камеры или мѣсто провѣса въ каминѣ не должны быть расположены слишкомъ далеко отъ огня, а примѣрно всего на 10 — 12 футовъ. Каминъ и коптильная камера не должны охлаждаться настолько, чтобы, при свѣжеразведенномъ огнѣ, на холодные куски мяса могли осаждаться изъ дыма водяные пары, отчего мясо дѣлается слизистымъ. Употребляемый для копченія дымъ не долженъ заключать въ себѣ много водяныхъ паровъ, что всегда случается, если дымъ произвопаровъ, что всегда случается, если дымъ производится изъ свъжаго, мало просушеннаго дерева, или если на очагъ даннаго камина что либо варятъ. Лучше

всего употреблять древесину можжевельника, лист-

венныя деревья, опилки дерева.

При копченіи, требующемъ до 4-хъ недѣль времени, мясо отъ высыханія значительно теряетъ въ вѣсѣ, почти до 40%.

Такъ называемое холодное и скорое копченіе, при которомъ употребляютъ древесный уксусъ и отваръ соли съ блестящею сажею, пригожо для копченія мяса предназначеннаго къ долгому сохраненію.

ГЛАВА IV.

Раздълка и обработна свиной туши.

На различныхъ внутреннихъ рынкахъ свиная туша разрубается различно, но въ международной торговлъ вошло во всеобщее употребление разръзка свиной туши, издавна практиковавшаяся въ Англіи.

Англійская разрѣзка свиной туши наиболье распространена и по справедливости можеть назваться международной, такъ какъ куски, получаемые при этомъ и ихъ названія вошли во всеобщее употребленіе на международныхъ рынкахъ. Разрѣзка эта производится такъ: когда свиная туша вполнѣ остыла, обыкновенно на другой день послѣ убоя, она разрубается на двѣ половины по направленію раньше сдѣланнаго спиннаго разрѣза такъ, чтобы позвоночный столбъ остался при правой половинкѣ, отъ которой онъ и отрубается окончательно. Въ такомъ видѣ половинка можетъ быть разрѣзана на болѣе мелкія части. По этому способу разрѣзки половинки разрѣзаютъ на 3 главныя части: передопъ, середку и окорокъ.

Такая же точно разръзка на 3 указанныя части издавна практикуется и у насъ въ разныхъ мъстностяхъ, напр. въ Тамбовской, въ Воронежской губер.

Такая же разръзка туши практикуется въ Швеции и Германіи для внутреннихъ рынковъ, такъ и для экспорта. Разръзка туши на указанныя части вездъраспространена и принята потому, что обусловлена различнымъ характеромъ, качествомъ и различной цънностью этихъ трехъ частей половинки.

Половинка можетъ и совсъмъ не разръзаться на части, какъ доставляется въ Лондонъ свъжая свинина, напр. изъ Гамбурга, то она доставляется прямо въ цъльныхъ половинкахъ, отъ которыхъ даже не отръзаютъ ноги, а только отбиты копыта; точно также и всъ свиньи, убиваемыя въ Лондонъ и продаваемыя въ свъжемъ видъ, разрубаются на такія же половинки. Въ видъ такихъ половинокъ свинина также солится, при чемъ каждая половинка подвер-гается дальнъйшей обработкъ: изъ нея выръзываютъ 6 шейныхъ позвонковъ, половина грудной кости съ однимъ ребромъ и почти вся тазовая кость отъ вертлужной впадины до задняго его конца, т.-е. мавертлужной впадины до задняго его конца, т.-е. маклака, который спиливается пилой и оставляется въ окорокъ. Наибольшаго труда требуетъ выниманіе лопатки, что необходимо всегда дѣлать при посолкѣ цѣлыхъ половинокъ; она отдѣляется отъ прикрѣпляющихся къ ней мышцъ при помощи желѣзнаго долота. Рабочій вырѣзаетъ кусокъ мяса подъ сочленіемъ лопатки съ плечевою костью и, обнаживъ его, для большаго удобства кладетъ половинку на краю стола, чтобы вылущиваемое сочленіе пришлось подъ самымъ краемъ стола, а ноги свѣшивались бы; подавливая кольномъ на переднюю ногу, чтобы растянуть сочленіе, онъ вылущиваетъ ножемъ головку лопатки, послѣ чего отдѣляетъ ее отъ прикрѣпляющихся къ ней мышцъ при помощи желѣзнаго долота; затѣмъ онъ нацѣваетъ на себя инрокую, команияю дамия от надъваетъ на себя широкую кожанную лямку съ плотной петлей, задъваетъ ею за шейку лопатки и, упирая рукой подъ лопаткой, вытаскиваетъ послъд-

нюю въ удачномъ случав почти совершенно чистою отъ мяса, отрывая верхній край ея отъ хряща. Половинка окончательно обдѣлывается: всв неравности сглаживаются и ей предается болве красивый видъ; сало съ внутренней стороны и висящіе клочки мяса срѣзываются, очищаются остатки крови, вырѣзываются филей, обравниваются края, отрѣзываются пероднія ноги и отпиниваются залиня. Вт. облѣзанной реднія ноги и отпиливаются заднія. Въ обдъланной такимъ образомъ половинкѣ называемой уильтширской (Wiltshire cut side) остается только 12 реберъ, маклакъ бедро, и плечевая кость. Ребро обыкновенно еще подпиливаютъ поперекъ по всей длинѣ половинки при помощи выпуклой пилы для того, чтобы при розничной продажѣ облегчить разрѣзку.

Въ видѣ такимъ образомъ приготовленныхъ половинокъ, соленое свиное мясо встрѣчается, какъ уже сказано, на англійскихъ рынкахъ а особенно въ

Лондонъ.

На достоинство просольной свинины главнымъ образомъ вліяетъ конечно не такъ порода свиней, какъ ихъ воспитаніе и откармливаніе, а вмѣстѣ съ этимъ и качество имъющагося живого товара, именно жи-

вой въсъ, степень жирности, все это вмъстъ взятое даетъ то или другое качество мяса.

Для приготовленія лучшихъ половинокъ, такъ называемыхъ ультширскихъ, признаются самыми лучшими свиньями тъ, которыхъ живой въсъ не превышаетъ 3 до 5 пудовъ. Отъ свиней такого живого въса получаются самыя лучшія ультширскія половинки, которыя высоко цънятся на англійскихъ рынкахъ. Наиболъе тяжелыя половинки приготовляются отъ свиней въсомъ отъ 5 до 6 пуд. Болъе тяжелыя свиньи для половинокъ не убиваются, а мясо ихъ идетъ лишь для колбасы и прочихъ потребъ, какъ низшій сортъ.

0 соленіи. Хотя въ предыдущей главъ мы и косну-

лись этого вопроса вообще, но въ настоящее время мы поговоримъ объ немъ болѣе подробно и укажемъ на способы соленія свинины, которые требуютъ въ извѣстныхъ случаяхъ, для извѣстныхъ цѣлей и принятые какъ за лучше способы не только у насъ въ Россіи, но и заграницей.

Соленіе мяса самое простое средство консервированіе его практикуется издавна и повсемѣстно, такимъ способомъ достигается не только прочность въ сохраненіи, но и придаетъ мясу извѣстный вкусъ, а поэтому и способы посолки мяса бываютъ различны, смотря по тому имѣется ли въ виду главнымъ образомъ прочность посолки или же желаютъ придать мясу возможно болѣе пріятный и нѣжный видъ. Мы уже говорили въ предыдущей главѣ о соленіи сухомъ и разсоломъ, а также и разницу въ этихъ способахъ, теперь же остается намъ, не вдаваясь въ повтореніе, добавить кое что къ предыдущему.

При соленіи какимъ бы то не было способомъ необходимо, чтобы мясо не было замораженное, такъ какъ дѣло заключается въ томъ, что замораживаніе

обходимо, чтобы мясо не было замороженное, такъ какъ дѣло заключается въ томъ, что замораживаніе съ послѣдующимъ оттаиваніемъ дѣлаетъ мясо сухимъ, неспособнымъ послѣ посолки дать нѣжный сочный продуктъ; это особенно важно имѣть въ виду при приготовленіи продуктовъ высшаго качества, хотя, когда прислѣдуется главнымъ образомъ прочность, напр. при приготовленіи солонины Prime Mess и Mess Polk, предварительное замораживаніе не будетъ имѣть особенно худыхъ послѣдствій, если послѣ оттаиванія мясо не будетъ лежать долгое время до послѣки

Когда имъется въ виду прочная посолка, то необходимо, чтобы мясо содержало значительно меньше воды, то оно еще не дълается сухимъ. но зато дълается значительно болъе способнымъ сохраняться долгое время.

Посоленное мясо можетъ быть долѣе сохраняемо или въ разсолѣ, или въ сухомъ видѣ и въ послѣднемъ случаѣ оно должно быть особенно хорошо обсушено, чтобы не было на немъ и въ немъ избытка влаги, что впослѣдствіи, когда мясо будетъ коптиться, возможно достигнуть особенно полно. Чтобы соленіе мяса происходило правильно и чтобы предупредить его порчу, пока оно еще не вполнѣ просолится, въ особенности когда соленіе производится въ кучахъ, когда куски мяса сложены другъ на друга и пересыпаны солью, необходимо наблюдать, чтобы придерживаться извѣстной температуры въ томъ помѣщеніи, въ которомъ производится солка. Самымъ удобнымъ для этого случая помѣщеніемъ будетъ подвалъ, углубленный въ землю, въ которомъ температура должна быть + 2—30 R и никакъ не выше + 80 R.

Соленіе по американскому способу. Способъ американ-

быть +2-3° R и никакъ не выше +8° R.

Соленіе по американскому способу. Способъ американскаго соленія предпочитается на европейскихъ рынкахъ передъ всѣми другими способами, для чего части свинины, предназначенныя къ посолкѣ, послѣ того какъ аккуратно обрѣзаны, обмакиваются въ патоку, сей послѣдней даютъ слегка стечь и вся поверхность мяса посыпается солью и селитрой, при чемъ берется соли 9 фун. и селитры 4 унціи; сначала это смѣшивается и нагрѣвается до высокой температуры. Когда соленая эта смѣсь остынетъ, она втирается въ мясо и особенное вниманіе обращаютъ на то, чтобы не одна часть, особенно около суставовъ, не осталась непросоленной. Когда окорока особенно велики, то дѣлается небольшое отверстіе, доходящее до кости въ суставахъ и пополняется горячей солью. Теперь свинина кладется въ соотвѣтственное помѣщеніе, въ 3 — 4 куска въ высоту, и ее оставляютъ на 3 дня, послѣ чего процессъ соленія возобновляется и каждый кусокъ укладывается въ холодное сухое мѣсто, гдѣ онъ и долженъ лежать не менѣе

10 недѣль, послѣ чего, если желаютъ, то приступаютъ къ копченію.

Патока или сахаръ при соленіи служить для того, чтобы придать болье нѣжный вкусъ, такъ какъ смѣсь соли съ сахаромъ предупреждаетъ пересаливаніе, но большое количество сахара дѣлаетъ мясо кисловатымъ. Количество сахара относительно соли не должно превышать болье 20/0. Обыкновенно дѣлается такимъ образомъ, что мясо сначала посыпается мелкой селитрой, а затѣмъ не очень мелкой солью; если же употребляютъ сахаръ, то онъ можетъ быть смѣшанъ съ селитрой и мясо посыпается этой смѣсью.

Въ Швеціи, Австріи, Германіи и Америкѣ при соленіи мяса, не только свиного но и другихъ сортовъ, очень часто употребляютъ буру или борную кислоту, которая служитъ хорошимъ консервирующимъ и вполнѣ безвреднымъ средствомъ. Когда употребляютъ буру, то ее примѣшиваютъ въ небольшомъ количествѣ къ соли, или же, послѣ того какъ мясо покрыто слоемъ соли, посыпаютъ ею наверхъ при помощи сита для болѣе равномѣрнаго распредѣленія.

Соленіе по гамбургскому способу, половиновъ. (Васоп). Посолка производится при посредствѣ помпъ, съ нагнитательнымъ насосомъ, который вводитъ 25% соляного раствора во всѣ толстыя части туши; введеніе разсола—работа простая, къ ней можно очень скоро приловчиться. Важно соблюдать, чтобы наколь шприца помпъ дѣлался ближе къ глубоко лежащимъ костямъ, что бы эти мѣста лучше просолились. Кранъ помпъ открывается и закрывается быстро, что бы не передать лишняго разсола. Накаченныя разсоломъ половинки складываютъ на полъ въ штабели. Каждая половинка кладется кожей внизъ; мясныя части посыпаютъ сначала небольшимъ количествомъ селитры чрезъ мелкое сито и затѣмъ посыпаются отъ руки не толстымъ слоемъ соли. Каж-

дая половинка отдъляется отъ сосъдней, верхней, тремя выступными брусочками, такъ что мясо не соприкасается другъ съ другомъ, а воздухъ имъетъ свободный токъ между солеными половинками; такимъ образомъ накладываютъ другъ на друга 12—14 половинокъ, и оставляютъ ихъ въ такомъ видъ до окончанія посолки; которая продолжается отъ 15—20 дней. По окончаніи посолки туши очищаютъ отъ соли, обръзаютъ дурно обръзанные и неаккуратные куски, вытираютъ ихъ насухо чистыми тряпками, послъ чего мясо поступаетъ немедленно въ коптильню. Передъ поступленіемъ въ коптильню мясо посыпаютъ гороховой мукой, которая вбираетъ въ себя послъднюю оставшуюся въ мясъ влагу; кромъ того мука, придаетъ мясу большую твердость, и товаръ получаетъ болъе аппетитный видъ.

Копченое мясо упаковывается въ полотно, при чемъ половинки перекладываются тонкимъ слоемъ соломы. Въ этомъ видъ тюкъ ушиваютъ, перевязываютъ веревкой и отправляютъ куда слъдуетъ, чъмъ и заканчивается вся работа.

Окончивъ описанное приготовленіе свинины (bacon)

и заканчивается вся работа.
Окончивъ описанное приготовленіе свинины (bacon) по гамбургскому способу остается сказать о способѣ утилизаціи отбросовъ, съ которыми поступаютъ такъ: головы разрубаются пополамъ, солятся въ разсолѣ, затѣмъ укладываются въ бочки, заливаются разсоломъ и въ такомъ видѣ идутъ въ продажу; также поступаютъ съ ногами и хвостами. Обрѣзки кусковъ мяса идутъ на производство колбасы. Внутреннее сало перетапливается, о чемъ скажемъ ниже Внутренніе филейчики скупаются въ сыромъ, не соленомъ видѣ мѣстными колбасниками и продаются или въ сыромъ или копченомъ видѣ: эта часть мяса или въ сыромъ или копченомъ видѣ; эта часть мяса считается деликатесомъ. Вынутыя кости сушутся и продаются на заводы костяной муки. Кровь собирается и идетъ на удобреніе земли. Внутренности

жишки и проч. въ неочищенномъ видѣ въ спеціальныя кишечныя заведенія. Такимъ образомъ всѣ мельчайшіе отбросы утилизируются и рѣшительно ничего не пропадаетъ.

Соленіе по гамбургскому способу окороковъ, шпека грудины и проч.

Разрѣзка тушъ производится тогда, когда туши охладятся, при чемъ тушу разрубаютъ на двѣ половинки. Изъ которой половинки вырѣзываются: окорокъ, короткой рубки и круглой формы, грудина съ костями, при которой остается нижняя часть реберъ, и спинной шпекъ безъ мяса, остальная часть туши, лопатки и мясо идутъ на производство колбасъ разнаго рода, приготовляемыхъ какъ для внутренныхъ рынковъ, такъ и для экспортовъ.

Посолна шпена. Спинной шпекъ, сало безъ мяса, всегда солится сухою солью, тогда какъ всѣ мясистыя части, какъ-то: окорока, лопатки, солятся обязатель-

но въ разсолъ.

На столѣ укладываютъ сало для посолки. Каждую вырѣзку натираютъ бѣлою, чистою солью, затѣмъ ее кладутъ на столъ кожею внизъ и посыпаютъ слоемъ соли На первый кусокъ накладывается второй, третій и т. д., пока столбъ сала можетъ стоять. Рядомъ укладывается вторая стопа, третья, при чемъ всѣ куски предворительно посыпаютъ солью. Соли посыпаютъ много, не жалѣя, на томъ основаніи, что сало впитываетъ въ себя лишь извѣстное количество соли и излишекъ ея вреда не дѣлаетъ. Въ такомъ видѣ сало оставляютъ лежать 3—4 недѣли при температурѣ 4—50 Р. Послѣ чего сало очищаютъ и затѣмъ оно поступаетъ въ продажу.

тъмъ оно поступаетъ въ продажу.

Посолна окороновъ. Выръзанные окорока сносятъ въ солильное отдъленіе. Здъсь ихъ прежде всего кла-

дутъ въ холодную воду на 4—5 часовъ. Затѣмъ, вынувъ изъ воды, даютъ ей стечь и приступаютъ къ посолкѣ. Сначала окорока посыпаютъ изъ мелкаго сита порошкомъ селитры; затѣмъ каждый окорокъ натираютъ солью, укладываютъ на столъ или на полъ, кожей внизъ, и обсыпаютъ толстымъ слоемъ соли, затирая солью и отрубленную нижнюю частъ. Въ такомъ видѣ окорока оставляютъ на 20—24 часа. Послѣ этого кладутъ окорока въ заранѣе приготовленный разсолъ, гдѣ они находятся отъ 15—20 дней, смотря по величинѣ окороковъ. Вынутые изъ разсола окорока складываютъ немедленно въ штабель, такъ чтобы плотно прилегали другъ къ другу, не пересыпая ихъ солью. Этимъ лежаніемъ въ теченіи 7— 10 дней достигается хорошій, красный цвѣтъ мяса. Затѣмъ окорока, по истеченіи надлежащаго срока, вытираютъ на сухо, послѣ чего они поступаютъ въ коптильню. Во время лежанія окороковъ въ штабелѣ слѣдуетъ внимательно слѣдить за температурой помѣщенія отъ 4 — 50 R; при высшей температуръ мясо можетъ задохнуться и пріобрѣсти непріятный, затхлый запахъ. Болѣе 10 дней мясо въ штабелѣ держать безполезно, такъ что обыкновенный срокъ принимается только въ 7 дней.

Разсолъ Приготовленіе разсола требуетъ особаго вниманія. Лучшій разсолъ, дающій болѣе нѣжное мясо, это разсолъ старый, въ которомъ уже просолилось нѣсколько партій мяса. Свѣжій разсолъ дѣлается такъ: въ чистый чанъ кладется лучшая, бѣлая соль; къ ней прибавляютъ І — І¹/20/0 селитры и 20/0 сахара. Затѣмъ чанъ наливаютъ тремя частями— по вѣсу соли—воды, чистой, холодной, и оставляютъ смѣсь на ночь, изрѣдка ее помѣшивая. Утромъ измѣряютъ крѣпость разсола, она должна быть въ 25—270 по Бомэ, и въ случаѣ если градусовъ не достаетъ,

прибавляють еще нѣсколько соли, пока растворъ не

достигнетъ требуемой крѣпости.

Свѣжій разсолъ никогда не употребляютъ для посолки болѣе деликатныхъ частей туши — грудинъ, окороковъ. Сначала въ немъ просаливаютъ менѣе цѣнныя части, мясо и проч.; когда это мясо просолится не менѣе 15 дней, его вынимаютъ; разсолу даютъ отстояться, и затѣмъ черезъ мелкое сито его перецѣживаютъ въ другую посуду, стараясь сливатьосторожно, чтобы не возмутить осадокъ. Въ такой разсолъ укладываютъ окорока. Послѣ всякой просолки, съ разсоломъ повторяютъ ту же самую операцію, чтобы разсолъ всегда имѣлъ прозрачный чистый видъ. Въ случаѣ измѣненія крѣпости разсола, къ старому разсолу прибавляютъ свѣжій и доводятъ его такимъ образомъ до надлежащей крѣпости.

Грудины или брюшины солятся двоякимъ способомъ: или сухою солью, такъ-же какъ солится шпекъ, или ихъ кладутъ въ разсолъ на 7—10 дней и поступаютъ съ нимъ въ этомъ случат такъ же, какъ съ окороками, выдерживая ихъ лишь меньшій срокъ въ разсолъ. Грудины съ вынутыми костями лучше солить сухою солью, тогда какъ для грудины съ костями удобнъе посолка въ разсолъ, который всегда лучше

проникаетъ въ кости.

Соленіе гольштинскихъ окороковъ.

Такъ называемые въ Гамбургѣ гольштинскіе окорока приготовляются совершенно особымъ способомъ.

Гольштинскій окорокъ выръзывается длинной рубки; эта выръзка отличается отъ короткой болье длинною и неуклюжею формою. При короткой выръзкълинія отръза проходитъ, минуя позвоночный столбъ, переръзая верхнюю часть бедрянной кости, при длин-

ной выръзкъ къ окороку прихватываются послъдніе два спинныхъ позвонка, и окорокъ получая болъе уменьшенную форму, содержитъ больше сальныхъ частей. Гольштинскіе окорока ъдятъ всегда въ сыромъ видь, такъ какъ изъ всъхъ заграничныхъ окороковъ

это самые вкусные.

Гольштинскіе окорока солять сухою солью, смѣ-шивая ее съ 1 1/20/0 селитры и 50/0 сахара. Этою смѣсью натирають мясо, затѣмъ укладывають его въ кадку, въ днѣ которой сдѣлано отверстіе, съ пробкой. На-тертые окорока укладывають въ кадку и посыпають тертые окорока укладываютъ въ кадку и посыпаютъ слоемъ соли; такимъ образомъ кадка наполняется до з/4 ея. Черезъ недѣлю окорока вынимаютъ, перетираютъ ихъ вновь и опять укладываютъ въ кадку, причемъ верхніе окорока поступаютъ внизъ, а нижніе на верхъ. Какъ только окорока дадутъ разсолъ, открываютъ отверстіе, вытекаетъ разсолъ и наливаютъ имъ окорока; эта операція производится два дня. Затѣмъ окорока переворачиваютъ въ 3-й разъ и потомъ даютъ имъ лежать до конца просолки, которая продолжается золней, причемъ мясо поливаютъ кажъ продолжается 30 дней, причемъ мясо поливаютъ каждые два дня накопившимся разсоломъ. Черезъ 30 дней окорока вывъщиваютъ на недълю для просушки и затъмъ коптятъ ихъ медленно холоднымъ дымомъ. Окорока эти коптять долго и сильно, такъ что они имьють совершенно отличительный видь огъ прочихъ окороковъ. Эти окорока преимущественно употребляются въ Германіи и составляють любимое, лакомое блюдо нъмцевъ.

Для колбасныхъ заведеній, и въ особенности для домашняго употребленія, гольштинскій способъ соленія хотя относительно и требуетъ болье хлопотъ и времени, чъмъ прочіе способы, но зато даетъ самую лучшую, вкусную и нъжную ветчину, почему всъмъ хозяевамъ и хозяйкамъ можно рекомендовать

этотъ способъ.

Приготовленіе топленаго свиного сала по американскому способу (lard).

Приготовленіе топленаго сала—на видъ такое простое и несложное дѣло, которымъ въ прежнее время усиленно занимались у насъ во многихъ мѣстностяхъ; но въ настоящее время оно находится у насъ въ Россіи въ совершенномъ упадкѣ. Можно не повѣрить, что наши западные рынки, Рига, Либава, Петербургъ, получаютъ американское топленое свиное сало, предпочитая его русскому. Такъ, напр., въ Ригѣ въ настоящее время встрѣчается въ продажѣ исключительно сало американское. Это вслѣдствіе того, что американское сало значительно превосходитъ качествомъ русскій продуктъ. Наше свиное сало всегда выходитъ грязновато, съ примѣсью кусочковъ кожи и мяса, оно слабо и въ лѣтнее время расплывается, отъ чего оно не можетъ быть отпущено покупателю въ бумагѣ; оно зернисто и вообще не плотно и не маслянисто. Напротивъ американское сало (lard) — чисто и маслянисто, плотно и бѣло; поэтому покупатели спрашиваютъ всегда сало американское, отдавая ему предпочтеніе.

Причины неудовлетворимости качества нашего топленаго сала кроются въ крайней примитивности и неумѣлости приготовленія его, тогда какъ это дѣло требуетъ извѣстныхъ, хотя и не сложныхъ пріемовъ при соблюденіи которыхъ получается сало требуемыхъ качествъ.

мыхъ качествъ.

Салотопня не требуетъ большого помѣщенія и должна состоять изъслѣдующихъ частей: котелъ съ двойнымъ дномъ, въ который кладется сало для топленія; внутренній котелъ мѣдный вылуженный наружный котелъ желѣзный. Котелъ соединяется съпаровымъ котломъ при посредствѣ трубы, черезъ которую проходитъ паръ, для согрѣванія котла. Въслу-

чав неимвнія пароваго котла, двойное дно наполняется водою, которая подогрвается особой топкой и соединяется сърезервуаромъ, питающимъ котелъ; въ этомъ случав нагрвваніе производится посредствомъ кипящей воды, а паръ отводится особой трубой вонъ изъ помвщенія. Рядомъ съ котломъ устанавливаются два чана для сливанія растопленнаго сала. Затвмъ двлаютъ еще мвдный котелъ, въ которомъ вращается механизмъ для размвшиванія остывшаго сала. Механизмъ состоитъ изъ стоячаго желванаго вала, къ которому придвланы желвзныя крылья, вращеніемъ которыхъ сало постоянно смвшивается и разбивается. Валъ заканчивается вверху конической шестерней, соединенной съ конической зубчаткой, приводимой въ движеніи или паровой машиной, или руками, посредствомъ рукоятки. Этотъ чанъ установленъ на такой высотв, чтобы подъ него могла подставляться посуда, назначенная для сливанія сала. Вотъ и всв принадлежности для раціональной салотопки.

Назначенное къ вытопкъвнутренное сало съ прибавкой не менъе 40% кусковъ обръзковъ, предворительно вымывается и кладется на нъсколько часовъ въ холодную воду для вымачиванія. Затьмъ оно накладывается въ котелъ съ двойнымъ дномъ, гдъ его и растапливаютъ, не доводя его до кипънія. Когда сала растопится и останутся одни лишь куски кожи, сала и пленокъ, приступаютъ къ сливанію его въ близъ стоящіе чаны или кадки: въ кадку устанавливаютъ воронку съ мелкимъ ситомъ. сало вычернываютъ ковшами, и черезъ ситовую воронку переливаютъ его до наполненія ея. Такимъ образомъ всъ куски, нечистоты и проч., задерживаются въ воронкъ и въ кадку поступаетъ лишь самый чистый, бълый продуктъ. Кадка съ саломъ накрывается и оставляется на 12 часовъ для первоначальнаго остыванія.

Послѣ этого нѣсколько сгущеное сало опускаютъ въ котелъ съ вращающимъ механизмомъ, гдѣ продолжается остывание при постоянномъ помъщивании, пока сало не приметъ бѣловатаго цвѣта и достаточно не сгустится. Тогда открываютъ отверстие котла и спускаютъ сало въ боченки, которые наполняются очень быстро. Этимъ и заканчивается приготовление топленаго сала. Въ боченкахъ сало окончательно застываетъ и въ такомъ видѣ ихъ закупориваютъ для продажи.

Изъ описанія видно, насколько дѣло приготовленія топленаго свиного сала (lard), по американскому способу, не сложно и для насъ вполнѣ доступно.

ГЛАВА V.

Разные окорока и разныя части туши въ разсолъ.

Окорокъ представляетъ обдѣланную заднюю часть половины (gammon), которой придана та или другая, обычная въ данной мѣстности, форма. Различаютъ тѣ или другія вырѣзки окороковъ какъ по наружной формѣ, такъ и по вѣсу и обработкѣ

Длинный окорокъ.

Такая вырѣзка удобна, когда желаютъ оставить при окорокѣ больше мяса, такъ какъ вырѣзываютъ при этомъ даже два позвонка, которые послѣ могутъ быть вынуты изъ окорока. Остальныя части оставлены въ окорокѣ и окороку придается въ верхней части закругленная форма. Требуется, чтобы кожа не торчала надъ мясомъ и чтобы поверхность отрѣза (мясная) была бы чисто обрѣзана. Почти всѣ главные

европейскіе рынки принимаютъ такую вырѣзку окорока,

Короткій окорокъ.

Этотъ окорокъ отрѣзается значительно короче, чѣмъ предыдущій, такъ что остается въ окорокѣ даже половина тазовой кости, которая перепиливается. Отрѣзъ почти плоскій. Вмѣстѣ съ тѣмъ сало обрѣзано косо по краю отрѣза, такъ что когда окорокъ виситъ, то видно почти одно мясо. Это спеціальная американская вырѣзка окорока, имѣющая цѣлью выставить наружу болѣе мяса, чѣмъ сала.

Онорокъ Армора.

Вполнъ сходенъ съ короткимъ окорокомъ, только онъ обръзанъ очень старательно и ему придана красивая круглая форма.

Манчестерскій окорокъ.

По формѣ подходитъ къдлинному окороку, но отличается отъ него своею сальностью и меньшею мясисностью. Тазовая часть вынута, а ноги отрѣзаны въколѣнномъ суставѣ.

Стаффорскій окорокъ.

По качеству окорока этой рѣзки почти одинаковъ съ предыдущимъ; по формѣ этотъ окорокъ, шире предыдущаго и имѣетъ болѣе плоскую внутреннюю поверхность. Окороки эти бываютъ какъ шпаренные, такъ и паленые.

Престонскій окорокъ.

Этотъ окорокъ по своей мягкости одинаковъ съ

длиннымъ, но вырѣзанъ короче, безъ позвонковъ, и закругленъ, какъ и длинный. Онъ отъ болѣе молодыхъ свиней.

Гамбургскій окорокъ.

При обрѣзкѣ ему придаютъ почти четырехъ-угольную форму съ плоскимъ верхнимъ краемъ и почти параллельными боками; бедро при этомъ отрѣзается коротко. Окорока эти употребляются въ вареномъ видѣ.

Вестфальскій окорокъ.

Онъ выръзывается до конца подвздошной кости, которая не вынимается; нога отръзается почти до самаго окорока и послъднему придается удлиненная закругленная форма. Окорокъ этотъ приобрълъ себъ извъстность своею малосольностью и вкусомъ, благодаря употребляемымъ при приготовлении его приправамъ. Ъдятъ его сырымъ.

Гольштинскій окорокъ.

Обрѣзается такъ-же кругло какъ и вестфальскій, но короче; нога обрѣзается длиннѣе. Ѣдятъ тоже въ не вареномъ, сыромъ видѣ.

Ольденбургскій окорокъ.

Нога отръзается довольно длинно; выръзается онъ до конца подвздошной кости и ему придаютъ трехъ-угольную форму, такую, какую часто придаютъ окорокамъ и у насъ.

Іоркскій окоронъ.

Онъ долженъ быть мясистъ, не плоскій, закругленный, съ довольно короткообразной ногой.

Молодой окорокъ.

Отъ молодой свиньи, фун. около 8—9. Если смотрѣть со стороны кости, то онъ имѣетъ форму почти равнобедряннаго трехъ-угольника, основаніе котораго закруглено.

Окоронъ безъ костей (свернутый окорокъ).

Небольшіе окорока очищаются отъ всѣхъ костей, свертываются по длинь, общиваются въ полотно и

обвязываются туго бичевками.

Закончивъ такимъ образомъ описаніе формъ иностранныхъ окороковъ, мы еще отчасти вернемся къ нимъ во второй части сего сочиненія, гдѣ будемъ говорить о способахъ ихъ приготовленія, вмѣстѣ съ прочими окороками, приготовляемыми въ Россіи; пока скажемъ нѣсколько словъ о нѣкоторыхъ отдѣльныхъ частяхъ тушъ, которыя подвергаются процессу соленія и хранятся въ разсолѣ.

Свиная солонина безъ костей (Prime Mess Pork). Англійская.

Для приготовленія ея выбираются легкія, не сальныя половинки отъ молодыхь свиней; онѣ должны соотвѣтствовать свиному мясу перваго сорта, т.-е. слоемъ сала на спинѣ не болѣе одного дюйма; отъ такихъ половинокъ отрѣзается окорокъ, вынимаются всѣ кости, срѣзаются ребра и отрѣзается совсѣмъ передняя нога; затѣмъ каждая половинка надрѣзается 5-ю поперечными разрѣзами и однимъ продольнымъ изъ 10 квадратовъ, соотвѣтствующимъ кускамъ по 4 фунта приблизительно въ каждомъ и солится. Послѣ того какъ посолится, они окончательно разрѣзаются по сдѣланнымъ выше надрѣзамъ.

Эта-же Солонина въ Америкъ приготовляется съ ко-

стями, приготовляется изъ болѣе сальныхъ половинокъ, чѣмъ вышеписанная англійская солонина; отъ половинки отрѣзается задокъ и передокъ, середкаже, въ которой оставлены ребра, разрѣзается на 5 длинныхъ кусковъ.

Солонина въ Чикаго приготовляется изъ тяжелыхъ не обръзанныхъ передковъ, разръзанныхъ на 3 куска, причемъ ноги должны быть отръзаны вплотную око-

ло груди.

Шведская солонина нѣсколько отличается отъ американской. Туша безъ головы разрубается пополамъ, такъ что при каждой половинкѣ остается половина позвоночнаго столба, а ноги отрѣзаются.—Ни одной кости не вынимается и вся половина съ передкомъ и окорокомъ разрѣзается поперекъ на длинные куски, а продольно эти куски надрѣзаются пополамъ, но такъ, чтобы спинные были короче брюшныхъ.

Соленыя ножки.

Свиныя ножки солятся обыкновенно въ старомъ разсолъ и, укупоренныя въ боченки, поступаютъ въ продажу.

Соленыя головы.

Свиная голова разрубается пополамъ, послѣ того какъ вырѣзанъ языкъ, изъ нея вынимается мозгъ и большія кости, и солится въ старомъ разсолѣ. Часто голова не разрубается совсѣмъ, а не вполнѣ, чтобы обѣ половины были соединены кожей сверху.

Соленые языки.

Свиные языки, освобожденные отъ лишнихъ частей, солятся и упаковываются какъ соленыя ножки.

Грудина въ разсолъ.

Куски съ ребрами и потомъ легкія (не болѣе 10 фун.) солятся въ разсолѣ, упаковываются въ бочки и заливаются разсоломъ. Этотъ сортъ брюшины солится не такъ сильно, какъ обыкновенно другія свиныя части мяса. При употребленіи, куски вынимаютъ изъ разсола, провѣшиваютъ и коптятъ.

Сладко посоленные окорока.

Должны быть обрѣзаны коротко и хорошо закруглены на концѣ, хорошо формованы, а ноги отрѣзаны въ колѣнномъ суставѣ или выше; должны быть вполнѣ однообразны по величинѣ. 300 фун. чистаго английскаго вѣса должно быть упоковано въ каждую бочку съ 24 фун. соли, 3 квартами хорошаго сиропу и 12 унціями селитры, послѣ чего бочки наполняются водою; или сначала дѣлаютъ этотъ сладкій разсолъ и имъ заливаютъ окорока въ бочкѣ.

Сладко посоленные передки.

Должны быть хорошо вырѣзаны и обрѣзаны, вполнѣ однообразны по величинѣ и не превышать въ среднемъ 16 фун. Разсолъ и упаковка та же что и при сладкихъ окорокахъ.

Нью-Іоркскіе передки.

Должны быть приготовлены изъ небольшихъ, гладкихъ свиней съ ногой, отръзаной на I дюймъ выше колъннаго сустава; должны быть обдъланы гладко и однообразно.

Рулетъ.

Эта выръзка приготовляется изъ легкой половинки, отъ которой отръзанъ гаммонъ и передняя нога до самого плеча; послъ того какъ лапатка вынута и ребра отръзаны прочь, часто съ значительнымъ количествомъ мяса, такія три четверти половинки свертываются по длинъ въ длинный рулетъ, мясной стороной внутрь такъ, чтобы брюшной край былъ завернутъ первымъ. Послъ того какъ свернутъ, рулетъ плотно перевязывается бичевкой, отдъльными петлями на разстояніи 2 — 3 дюймовъ одна отъ другой. Употребляется въ вареномъ и копченомъ видъ.

ЧАСТЬ II.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

ГЛАВА IV.

Принадлежности къ колбасному производству и заготовка кишекъ для этого производства.

При соленіи свинины и приготовленіи какихъ бы то не было выръзокъ, а особенно такихъ, изъ которыхъ вынимаются части, всегда получается болѣе или менѣе значительное количество мелкихъ обрѣзковъ мяса и сала, наилучшій способъ утилизаціи которыхъ составляетъ превращеніе ихъ въ сосиски и кабласы.

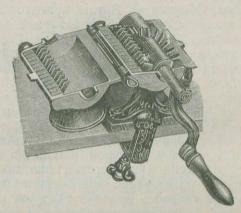
Всѣ большія солильныя заведенія за-границей, приготовляющія соленую свинину, обыкновенно приготовляють сами и сосиски и калбасы изъ мелкихъ обрѣзковъ. Болѣе мелкіе бойни въ Гамбургѣ легко сбывають эти обрѣзки на сторону вслѣдствіе развитаго тамъ производства колбасъ. При приготовленіи сосисекъ является возможность, для утилизаціи даже самыхъ мелкихъ остатковъ свиного сала и мяса. Какъ

приготовленіе сосисекъ, такъ и приготовленіе колбасъ одинаково бываетъ удобно рядомъ съ производствомъ соленой свинины. Что касается до сосисекъ, то въ нѣкоторыхъ англійскихъ солильняхъ приготовляютъ рядомъ съ половинками свиными (bacon) изъ всѣхъ обрѣзковъ и изъ легкихъ исключительно однѣ сосиски. Сосиски въ Англіи приготовляются при помощи машинъ; наиболѣе практичная машина для приготовленія сосисекъ, эта машина Гарднера изъ Бирмингама, а также и другія аналогичной конструкціи, которыя могутъ быть приводимы въ дѣйствіе какъ людьми, такъ и паромъ Машины, употребляющіяся при фабрикаціи колбасъ и сосисекъ, устроены въ общихъ чертахъ слѣдующимъ образомъ.

Одна, предназначенная для измельченія мяса, состоить изъ круглой стальной чашки на вертикальной оси, снабженной шестерней, приводимой въ движеніе другою шестерней, насаженной на горизонтальную ось махового колеса; тъмъ же движеніемъ этого колеса, которымъ приводится въ круговое вращеніе стальная чашка, приводятся въ движеніе въ вертикальной плоскости изогнутые стальные ножи; эти изогнутые ножи насажены на верхнюю горизонтальную ось въ одной плоскости по радіусамъ и опущены въ металлическую чашку такъ, что концы ихъ отстоятъ отъ стънокъ послъдней на ½ дюйма; эта верхняя ось приводится въ движеніе или рабочимъ, при помощи махового колеса, или при посредствъ парового привода; тогда ножи начинаютъ вертъться въ чашкъ въ одной плоскости; тъмъ же движеніемъ приводится во вращеніе и нижняя горизонтальная ось, параллельная верхней, вращающая чашка подъ ножами въ горизонтальной плоскости, такъ что положенное въ чашку мясо измъльчается ножами до желаемой степени. Когда оно достаточно изрубле-

но, то его изъ этой машины перекладываютъ въ сталь-

ной цилиндръ другой машины.
При небольшихъ сравнительно колбасныхъ заведеніяхъ и въ домашнемъ обиходъвмъсто вышеописаныхъ машинъ могутъ съ успѣхомъ замѣнить ручныя машины, показанныя на фиг. 2,3 и 4, которыя отлич-

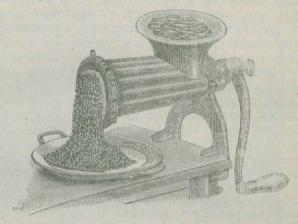


Фиг 2-я



Фиг. 3-и

но рубятъ мясо, и смотря по ихъ величинъ, можно изрубить въ день до 10 пуд. мяса. Въ особенности для этого дъла хороша машина американской системы, показанная на фиг. 4. Фигура-же 2—машина нъ-



Фиг. 4.

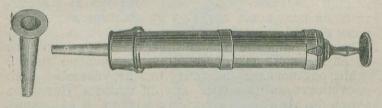
мецкой системы (мясорубка), показана въ раскрытомъ ея положеніи и фиг. 3 въ собранномъ, закрытомъ видъ. Мясорубки эти не дороги, а въ особенности американской системы, при чемъ отличаются своей прочностью и не сложностью конструкціи. Мы остановились на томъ, что изрубленное мясо поступаетъ въ цилиндръ другой машины. Цилиндръ этотъ бываетъ различныхъ размѣровъ и на одномъ

Мы остановились на томъ, что изрубленное мясо поступаетъ въ цилиндръ другой машины. Цилиндръ этотъ бываетъ различныхъ размѣровъ и на одномъ концѣ вытянутъ въ суживающуюся къ концу трубку; другой копецъ цилиндра открытый, въ него входитъ поршень съ зубчатымъ стержнемъ, приводимымъ въ поступательное движеніе шестернею на оси, которая можетъ быть приводима въ движеніе, смотря по

размърамъ машинъ, или рабочимъ, или паровымъ приводомъ.

Когда изрубленное мясо вложено въ описанный цилиндръ, укръпленный на шарнирахъ между вертикальными стойками, и послъ того, какъ въ цилиндръ вдвинутъ поршень, приводятъ въ движеніе машину, вмъстъ съ тъмъ зубчатый стержень приводится въ поступательное движеніе, а поршень все глубже и глубже вдвигается въ цилиндръ, выдавливая мясо съ другого конца его черезъ трубку въготовую кишку, которую надъваютъ на конецъ трубки. Такимъ образомъ производится очень быстро начинка колбасъ и сосисекъ, но необходимо при этомъ соблюдать самую щепетильную чистоту и по окончаніи работъ хорошо вымывать машину, иначе колбасы и сосиски получатъ отъ металлическихъ частей, машины непріятный вкусъ.

Для небольшихъ колбасныхъ заведеній и для домашняго употребленія колбаса и сосиски обыкновенно начиняются шкрицемъ, изображенымъ на фиг. 5



Фиг. 5.

При производствъ колбасъ домашнимъ образомъ не дурно будетъ обзавестись чугунной ступкой съ таковымъ же пестикомъ, керасинкой въ три фитиля

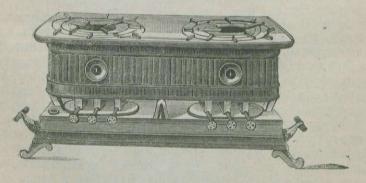
показанной на фиг б или таковой-же двойною, что будетъ еще практичнъе (фиг. 7). Обыкновенными кухонными ножами, въсами системы Роберваля и теркой съ американской насъчкой фиг. 8.



Фиг. 6



Фиг. 8.



Фиг. 7.

Вотъ и всѣ тѣ необходимыя принадлежности, которыя, требуются при колбасномъ производствѣ. Теперь скажемъ о кишкахъ, какъ о главномъ матеріалѣ, употребляемомъ въ колбасномъ производствѣ.

Въ тъхъ крупныхъ центрахъ, гдъ сгруппировано много боенъ, какъ напр., въ столицахъ, существуютъ спеціальныя кешечныя заведенія, занимающіяся исключительно обработкой кишекъ, скупаемыхъ съ боенъ, вслъдствіе чего мелкимъ колбаснымъ заведеніямъ не приходится самимъ заниматься, этимъ дъломъ такъ какъ имвется возможность всегда покупать этотъ матеріалъ на кишечныхъ заведеніяхъ, которыя готовять его слъдующимъ образомъ.

Обработка кишекъ состоитъ прежде всего въ ихъ очищении и вымывании, что должно дълать не медленно послъ того, какъ животное выпотращено, такъ какъ если это не соблюдается и если оставить ихъ лежать нѣкоторое время, то онѣ и послѣ посолки дѣлаются дряблыми и легко рвутся, вслѣдствіе того, что кишки, скорѣе другихъ частей мяса подвергаются разложенію.

Свиныя кишки прежде всего обчищаются снаружи, все сало сръзается прочь и эти обръзки идутъ на вытапливание сала; затъмъ ихъ моютъ или цъльными, обръзавъ около желудка, или же наръзаютъ на куски нужной длины, какъ напр., толстую кишку, и тогда хорошо моютъ, выворачивая кишки въ водъ, внутренній стороной наружу. Послъ этого опять хорошо моютъ въ холодной водъ и вдунувъ немного воздуха и зажавъ рукою конецъ, прогоняютъ воздухъ по всей кишки, продавливая его между пальцами руки въ водъ. Если кишки преднозначены для немедленнаго употребленія, то этимъ и заканчивается ихъ обработка передъ начинкой. Если же кишки приготовляются для храненія, въ прокъ, то ихъ солять, но не высушивають, какъ это дълають часто съ другими сортами кишекъ.

Соленіе кишекъ должно подвергаться немедленно послё того, какъ онё вымыты и вмёстё съ тёмъ онё должны быть посолены равномфрно: неравномфрное соленіе дѣлаетъ то, что кишки покрываются пятнами. Кромѣ того, кишки должны быть не пересолены, а слабо просолены, потому что сильно просоленныя кишки дѣлаются твердыми и менѣе эластичными и, слѣдовательно, не пригодными ни для колбасъ, ни для сосисекъ. Соленіе кишекъ производится въ кадкахъ сухою солью.

ГЛАВА VII.

Копченіе. Его цѣль. Устройство русской, гамбургской и англійской коптилень. Приготовление копченыхъ колбасъ.

При устройствѣ колбаснаго заведенія въ мѣстности, гдѣ колбасы не могутъ найти сбыга, необходимо производить болѣе дорогіе сорта колбасъ. Къ таковымъ слѣдуетъ отнести сорта колбасъ: итальянскую, ліонскую и ветчинную, которыя по вкусу, прочности и

цѣнности превосходять всѣ прочіе сорта колбась. Если колбасы могуть имѣть мѣстный сбыть, то слѣдуеть приготовлять и менѣе прочные сорта, какъ напр., колбасы: ливерную, кровяную, вареную разныхъ сортовъ, а также зельцъ или сальтисонъ, приготовляемой изъ свиныхъ головокъ и сосиськи.

Сортовъ колбасъ существуетъ многое множество. но чтобы намъ было болѣе понятно мы должны раздълить ихъ на двъ категоріи: на категорію копченых колбасъ и на категорію вареных колбасъ.

Нь копченымъ колбасамъ главнымъ образомъ относятся колбасы приготовляемые изъ сырого мяса и давъ имъ хорошо прокоптиться и достагочное время отлежатся, употребляютъ въ сыромъ видѣ. Любителями копченыхъ колбасъ предпочитается старыя, долго лежалыя колбасы, которыя при разрѣзываніи даютъ маслянистый блестящій надрѣзъ, съ темно вишневымъ цвѣтомъ и достаточно твердыя. Отъ времени не портати

мени не портятся.

Къ варенымъ колбасамъ относятся колбасы и сосиськи, хотя по большей части также приготовляются изъ сырого мяса, но послѣ изготовленія ихъ варять. Эги сэрта колбась не могуть сохраняться долгое время безъ порчи и чѣмъ онѣ свѣжей, тѣмъ лучше, а поэтому горячая колбасы или сосиськи составляють любимое блюдо каждаго. Иногда этотъ сортъ послѣ отвариванія поджаривается въ маслѣ или свиномъ салѣ, на что имѣется также не мало охотниковъ, но для послѣдняго способа, обыкновенно употребляютъ вареныя колбасы самаго низкаго качества, гдѣ преобладаетъ преимущественно не свиное, а говяжье мясо, а равно и таковой-же жиръ или сало.

Очень часто, что бы вареную колбасу сохранить на болъе долгое время ее также слегка подвергаютъ копченію, такъ какъ дымъ есть хорошее консервировочное средство отъ гніенія животныхъ продуктовъ вообще.

Начнемъ описаніе съ приготовленія копченыхъ колбасъ, а такъ какъ при этомъ необходимо познакомиться съ самой коптильной то и начнемъ съ нея.

Цѣль копченія.

Главная цѣль копченія мяса вообще есть сохраненіе его отъ порчи.

Въ процессъ копченія представляется два средства къ сохраненію мяса: первое—это соленіе, потому что коптимое мясо въ различныхъ видахъ подвергается предварительно соленію; а второе пригорпло—древесная кислота, образующаяся при сжиганіи дровъ и находящаяся въ дымъ. Эта кислота проникаетъ въ мясо и можетъ предохранять его отъ гніенія, какъ это извъстно изъ опытовъ; но отъ употребленія одной этой кислоты, мясо сильно сжимается и получаетъ неприятный черный прътъ

чаетъ непріятный черный цвѣтъ.

Коптить какой бы то небыло мясо, значитъ подвергать его дъйствію дыма. Въ этомъ случав некоторыя части дыма проникають внутрь мяса, а другія пристають только снаружи. Первыя им'єють по большей части противугнилостное свойство, — и потому не дають испортиться мясу. Для копченія нужень дымъ, для произведенія котораго употребляются тъла, дающія много душистаго дыма. Твердое дерево для этого лучше мягкого; свѣжее, зеленое, лучше сухого, потому что оно даетъ больше дыму. Дубъ и медленно тлъющія дубовыя листья хорошій дымъ. Сосновое и еловое дерево, а также и дерево покрытое плъсенью, придаетъ мясу особый, нехорошій видъ; почему и не слъдуетъ ихъ употреблять. Можжевельникъ и можжевеловыя листья также даютъ благовонный дымъ, почему ихъ часто употребляютъ для копченія. Кора дуба также очень хороша и придаетъ мясу особый вкусъ. Кто въ копченомъ мясъ любитъ пряный вкусъ, тотъ можетъ коптить его съ разными пряностями, какъ - то: размариномъ, мятой, лавровыми листьями, чабаромъ, аиромъ, кофіемъ, сокомъ солодковаго корня, сухими сливами, гвоздикою, корицею и пр.

Снорое копченіе. Для этого копченія употребляется лоснящаяся сажа, отбиваемая изъ каминовъ у очаговъ; надобно только отбивать осторожно, что бы

не отбить въ мѣстѣ съ нею извести, глины, камней, черезъ что она сдѣлается нечистою. Этою сажею коптятъ въ самое не продолжительное время. Мясо сперва надобно просолить, такъ напр. телячьяю мяса беруть 25 фунтовъ, кладутъ въ разсолъ, составленный изъ 4 лотовъ селитры, 1 фун. соли, 1 лимона и немного лавроваго листу; кто хочетъ то можно прибавить немного и чесноку. Соль растворяють въмягкой водъ; въ такомъ разсолъ мясо держутъ лътомъ 8 - 10 дней, а зимою 14-18. Для копченія этого мяса беруть 2 фун. лоснящейся сажи, мелко стертой, наливають 48 унцій дождевой воды и дають стоять двое сутокъ. Потомъ прибавляютъ 6 фун. соли, и 1/4 фун. чистаго древеснаго уксусу. Въ эту смъсь кладется телячье мясо на 6 — 8 часовъ, послъ чего вынимается, провъшивается въ мъстъ, провъваемомъ вътромъ, и по прошествии 2-хъ дней запекается въ хльбномъ тьсть.

Говяжьи языки лежатъ въ разсолф столько же времени какъ и телятина, а въ смъси съ 5 - 6 часовъ.

Говядина. На 29 фун. говядины берется $1^{1/2}$ фун. соли и 4 лота селитры, а время соленія лѣтомъ— 2 недѣли, зимою $3^{1/2}$ недѣли, сажи же требуется 11/2 фун. на 6 фун. соли, которая растворяется въ 60 фун. воды; въ этой смфси лежитъ говядина отъ 8-10 часовъ.

Свинина требуетъ таковаго же разсола, времени и смѣси, какъ говядина.

Птицы: утки, гуси, куры и индейки требуютъ столько же разсола, сажи и времени какъ и телятина.

Смъсь сажи, куда положено мясо во всъхъ случаяхъ надо еще помъщивать.

Другой способъ скораго копченія. 1 фун. сажи жирной всыпать въ горнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, покане уварится половина воды. -Отставить отъ огня, дать устояться впродолжении ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процадить сквозь частое сито. Жидкость эта должна быть цватомъ крапкаго чернаго кофе. Всыпать въ эту воду горсть соли а, когда соль распустится, размашать хорошенько и опустить мясо приготовленное для этого копченія такъ, что бы оно было все покрыто жидкостью. Большой кусокъ свинины т. е. цалая четверть съ саломъ должна мокнуть отъ 20 — 24 часовъ; полотки сала отъ 4—6 часовъ; колбасы же, языки, гусиные полотки отъ 4—5 часовъ. По прошествіи этаго времени повасить ихъ на сквозной ватеръ, чтобы хорошенько просохли, а потомъ сохранять въ сухомъ мастъ. Свинина такъ прокопченая превосходна и долго сохраняется.

Устройство коптилень.

Коптильня русская. Мясо коптять нерѣдко въ самомъ шатрѣ надъ очагомъ; но такое копченіе неудобно, почему лучше строить коптильню на потолкѣ поварни, подъ кровлею, гдѣ отъ очага выходитъ дымовая труба. Въ этомъ мѣстѣ, около поставленныхъ стоекъ изъ тесинъ, плотно между собою сколоченныхъ и прибитыхъ къ ставкамъ, дѣлается родъ чулана, внутри котораго проходитъ труба; въ этой трубѣ, подъ вьюшкою, слѣдуетъ сдѣлать клапонъ изъ листоваго желѣза, чтобы, закрывши имъ проходъ въ трубѣ и открывши вьюшку, можно было пускать дымъ черезъ то отверстіе, которое закрываетъ вьюшку. Въ этомъ чуланѣ вдѣлываются жерди отъ стѣны до стѣны, и къ нимъ привѣшивается мясо, окорока, колбасы и проч., назначенныя для копченія. Когда приготовляютъ кушанье, то въ это время клапонъ поднимается и дверку у вьюшки затворяютъ, почему дымъ и нейдетъ

въ каптильню. Когда же кушанье приготовлено, раскладывають на очагь курево, клапонь спускають и направляють дымь въ чулань на мясо. Дымъ можеть выходить или въ слуховое окно, сделанную въ кровле. досчатую трубу. Выкопченое мясо можетъ висъть вътакомъ чуланъ цълый годъ безъ порчи.

Коптильня гамбургская. Печь въ которой разводится огонь, сдълана въ погребъ; а коптильня, гдъ собирается дымъ, находится въ четвертомъ этажъ; трубы, которыя проводятся изъ печи въ эту коптильню, сходятся въ ней съ двухъ противуположныхъ сторонъ. Надъ коптильнею находится еще другая, построенная изъ теса, въ которую проходитъ дымъ сквозь отверстіе, сділанное въ потолкт коптильни. Въ первой контильнъ дымъ бываетъ не очень горячъ, но довольно теплый, а во второй слегка тепловать. Куски мяса въшаются одинъ отъ другого разстояніемъ на полфута; наружная, т. е. мъсистая сторона ихъ должна быть обращена къ устью трубъ и сколько можно ближе къ нимъ. Дымъ прибавляютъ и убавляютъ посредствамъ заслонки или задвижки. Противъ каждаго устья трубы, сдѣлано отверстіе въ стѣнѣ, а также и въ потолкъ для выхода излишняго дыма. При такомъ устройствъ дымъ находится въ постоянномъ круговращении, такъ что мясо поминутно бываетъ окружено свѣжимъ дымомъ, который не напитался еще солью и не потеряль своей силы. Потолокъ въ коптильнъ отстоитъ отъ полу не болъе какъ на пять футовъ и шесть дюймовъ; величина же коптильни бываетъ соразмърна съ количествомъ коптильныхъ предметовъ. Начавши копченіе, продолжають его безпрерывно и днемь и ночью; почему и должно наблюдать, что бы дымь быль пускаемый безостановочно и всегда бы имълъ одинаковую степень жара. Температура воздуха имфетъ вліяніе на продолжительность копченія; въ морозы дымъ лучше

проходитъ въ мясо, нежели въ сырую погоду.

Ноптильня англійская. Въ Англіи устраивають коптильни въ видъ каменныхъ высокихъ, узкихъ помъщеній, раздъленныхъ поперегъ каменными стънами на отдъльныя камеры, въ каждую изъ которыхъ ведетъ дверь, запирающаяся плотно; полъ бываетъ или каменный, или убитый земляной.

На высотъ сажени отъ пола проложены вдоль ка-меры желъзныя прутья на разстояни около аршина одинъ отъ другого; такихъ рядовъ желъзныхъ пруть-

евъ укладываютъ обыкновенно три этажа.

Такія коптильни употребляются въ Англіи обык-новенно для цѣльныхъ половинокъ свиныхъ тушъ, почему эти коптильни, чтобы вмѣстить три этажа половинокъ, должны быть достаточно высоки.

Въ стънахъ коптильни находятся отдушины въ видъ продольныхъ щелей, запирающихся совсъмъ или до желаемой степени посредствомъ ставень, опус-

каемыхъ при помощи цъпочекъ.

При копченіи поступають такъ: половинки уже вышедшія изъ солки, обтертыя и обсушенныя, оставляють висъть одинъ день зъ просторномъ помъщеніи; затъмъ кладуть на скамьи половинки и при помощи сита обсыпаютъ половинки гороховой мукой съ мясной стороны; одинъ рабочій залѣзаетъ по лѣстницѣ на верхъ, на доски, положенныя въ наполняемой камерѣ на желѣзныхъ прутьяхъ, а другой рабочій на длинномъ шестѣ съ крючкомъ подаетъ первому обсыпанныя гороховой мукой половинки и послѣдній вѣшаетъ ихъ на крючкахъ на желѣзный прутъ одну подлѣ другой; оставляя между ними небольшой променуютост. межутокъ. Такимъ образомъ наполняется вся камера сверху до низу; такимъ же точно образомъ, по мъръ надобности наполняютъ и отдъльно каждую камеру.

На полъ кладутъ куски дерева, которые зажига-

ютъ, а сверху ихъ, по всему полу насыпаютъ опилокъ; при началѣ копченія выдѣляется много водяныхъ паровъ, почему вышеупомянутыя отдушины должны быть открыты; послѣ того, какъ мясо пообсохнетъ, эти отдушины закрываютъ или совсѣмъ, или оставляя небольшія щели для необходимой тяги.

Предпочитаютъ для копченія можжевелые опилки, а также березовые, буковыя и дубовыя. Опилки эти, а равно и дерево должны быть сухи, такъ какъ въ сыромъ состояніи они придаютъ непріятный, пригорълый вкусъ мясу. Что же касается до обсыпанія гороховой мукою, что постоянно практикуется въ Англіи, то это дѣлается для того, чтобы при согрѣваніи на поверхности мяса не образовалась плотная корка изъ соли и не мѣшала бы мясу прокапчиваться: при обсыпаніи мукою или овсяной, какъ то иногда дѣлается, эти вещества при копченіи даютъ болѣе рыхлую корку, не мѣшающую процессу прокапчиванія.

Точно также поступають въ Англіи и съ окороками, какъ оказывается возможнымъ вѣшать въ томъ же номѣщеніи большимъ числомъ этажей.

Колбасы копченыя.

Нолбаса превосходная. Взять 10 фун. нежирной свинины, 5 фун. говядины отъ толстаго филея, то и другое пропустить чрезъ мясорубку; прибавить 5 фун. свѣжаго шпика, порѣзаннаго продолговатыми тоненькими ломтиками; посолить, положить 1½ золот. селитры и 2 стак. рому; размѣшать хорошенько, наполнить воловью кишку, крѣпко ее набивая, но чтобы не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и коптить не менѣе 3-хъ недѣль, чтобы не была сыра.

Колбаса съ лукомъ. Свинины $2^{1/2}$ фун., говядины 1 ф., луку поджареннаго въ маслѣ и сырого по $^{1/4}$ фун. Кто любитъ три зубка чесноку истертаго на теркѣ, 2 лота соли, $^{1/2}$ лота селитры, $^{3/4}$ лота перцу. Все изрубить въ мясорубкѣ, прибавить свиного сала изрубленнаго сѣчкой на маленькія кусочки, все хорошо размѣшать и начинять свиныя кишки, повѣсить дня на три на вѣтеръ и коптить 2—3 недѣли. Колбаса обще-употребительная (обыкновенная, но безъ

Колбаса обще-употребительная (обыкновенная, но безъ луку). Берутъ 10 фун говядины безъ костей и жира, даютъ лежать 1 сутки, чтобы стекла кровь и 6 фун, самой жирной свинины и прибавить на каждыя 10 фун. этого фарша 12 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 2 лота толченаго и 1 лотъ горошковаго чернаго перца. Сдълать фаршъ и начинять кишки. Послъ чего ихъ вывъшиваютъ на свободный воздухъ на 8—10 дней и коптятъ 8 дней, наконецъ переносятъ въ комнату и развъшиваютъ по потолку.

Колбаса обынновенная. 10 фун. говядины, безъ костей и жира и 6 фун. свиного сала, сдѣлать фаршъ, прибавить на каждые 10 фун. этого фарша 12 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 2 лота толченаго перцу, размёшать, начинить кишки и повѣсить въ сухомъ, но прохладномъ мѣстѣ на 8—10 дней и коптить 6 дней.

Тоже другимъ сбособомъ. 10 фун. очищенной отъ костей говядины и столько же безъ костей и жира свиного мяса, положить въ деревянное корыто и сильно бить тяпкой до тѣхъ поръ, пока все мясо сдѣлается алаго цвѣта, послѣ пропустить черезъ мясорубку. Потомъ взять 12 фун. свиного сала шпику, изрѣзаннаго въ маленькія кусочки, 1 фун. соли, 2½ лота селитры, 10 зол. крупно толченаго перца, 3 зол. гвоздики; все смѣшать хорошо руками прибавить 1 штофъ воды. Послѣ того смѣсь покрыть, отнести въ холодное мѣсто и оставить на сутки. Набить какъ можно плотнѣе кишки, обвязать верев-

ками и коптить 10-15 дней

Ками и коптить 10—15 дней

Колбаса литовская. Взять 10 фун. свинины очищенной отъ жилъ 3 фун. говядины и 2 фун. серны или лося все въ свѣжемъ видѣ, пропустить черезъ мясорубку; прибавить перцу простого 1 лотъ, гвоздики, майорана, лавроваго листу по ½ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лотъ, все это мелко истолочь, просъить, размѣщать съ фаршемъ, прибавить ¾ стакана виннаго спирту, опять хорошо размѣщать. Послѣ этого добавить ½ фунта верхняго свиного сала отъ затылка, нарѣзаннаго тоненькими продолговатыми ломтиками; плотно наполнить самую толстую воловью кишку, наблюдая, чтобы не образовалось пустыхъ мѣстъ, перевязать веревками, положить подъ гнетъ, держать 2 дня въ теплой комнатѣ, потомъ вынести, въ кладовую такъ-же подъ гнетъ, который съ каждымъ днемъ слѣдуетъ увеличивать. Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ подъ гнета, повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить 2 недѣли; послѣ этого повѣсить ихъ на чердакъ, на сквозной вѣтеръ недѣли на 2 и сохранить въ сухой ржи, хмѣлѣ, сѣнѣ или золѣ.

Колбаса итальянская (салями). Взять 23 фун. свинины отъ лопатки очищенной отъ жилъ и 4 фун. говядины; мелко нарѣзать и положить на рѣшето, на 24 часа въ теплой комнатѣ чтобы мясо обсохло. Нарѣзать небольшими кусочками 6 фун. верхняго свиного сала отъ затылка, посолить 12 лот. сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо изрубить въ фаршъ, посолить 1 фун. соли, прибавить мелко истолченнаго простаго перца 2 лота, бѣлаго церца 1 лотъ, корицы 2 лота, селитры 1 лотъ, мускатнаго орѣха натертаго на теркѣ 1 лотъ и по желанию нѣсколько чесночнаго соку. Наполнить этимъ фаршемъ гладкія, соленыя, свиныя кишки, которые до этого должны мокнуть нѣсколько часовъ въ крѣпкомъ виноградномъ винѣ, вывернуть кишки какъ обыкъ

новенно на лѣвую сторону и когда будетъ окончена набивка (тугая) колбасъ, ихъ истыкать иголкой или булавкой; крѣпко и часто перевязать веревками, повѣсить въ холодное мѣсто, но чтобы не замерэли, потомъ коптить 2 недѣли вѣтками коліандра или можжевельникомъ и повѣсить на чердакъ, очищая ихъ по временамъ отъ плѣсени щеткою намоченною въ прованскомъ маслѣ съ виннымъ спиртомъ или съ крѣпкомъ винограднымъ виномъ.

Тоже другимъ способомъ. 10 фун. не жирной говядины, 5 фун. свиного сала отъ хребта и 4 фун. свиного мяса съ саломъ рубятъ какъ можно мельче въмясорубкѣ, потомъ прибавляютъ 16 лотовъ соли, 1 лотъ селитры, 4 лота толченаго бѣлаго перцу и 1 стаканъ бѣлаго рейнскаго вина или ½ стакана хорошаго бѣлаго рому, въ которомъ 1—2 сутокъ мокли 10 головокъ чесноку. Туго набиваютъ кишки, объязываютъ веревкой и даютъ висѣть на воздухѣ 4 недѣли, потомъ коптятъ 10—15 дней. Эти колбасы чѣмъ дольше висятъ, тѣмъ дѣлаются лучше.

Колбаса итальянская обынновенная. Мелко изрубить з фун. говядины, 5 фун. свинины и 2 фунта свиного сала, перемѣшать съ 3 зол. корицы, 6 зол. перцу, 14 зол. сыру пормезана, 1 зол. селитры, 12 зол. соли; начинить кишки и повѣсить въ прохладное мѣсто, часто обтирая полотенцемъ. Чѣмъ больше висятъ, тѣмъ дѣлаются лучше.

Колбаса по жидовски дѣлается какъ обыкновенная колбаса (стран. 77), но вмѣсто свиного сала берется говяжее и начиняютъ воловьи кишки.

Колбасы вънскія. Взять 5 фун. говядины и 3 фун. свинины, сдълать фаршъ, положить на ръшето на

24 часа; 3 фун. верхняго свиного сала порфзать кусочками *), посолить 4 лотами соли, оставить на нъсколько часовъ Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простаго перца; размѣщать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно убивая, наколоть кругомъ иголкой и далъе поступать какъ съ итальянской колбасой солями.

Колбаса нѣмецкая кноквурстъ. 10 фун. постной стъ лопатки свинины, 2 фун. говядины и 4 фун. жирной свинины съ саломъ мелко изръзать и смъщать; прибавивъкъ этой массъ 12 лот. соли, 4 зол. толченаго перцу, 1 лот. селитры и 2 лот. анису, по желанію можно прибавить чесноку; туго набить кишки и повъ-сить въ прохладное мъсто на 5-8 дней, а потомъ коптить нелалю.

Колбаса франкфурская 10 фун. не жирнаго свинаго мяса, 5 фун. свиной брюшины и 2 фун. свинины съ саломъ изрубить и смѣшать съ фаршемъ изъ І фун. телятины, 10 зол. соли и 1 зол. каэнскаго перцу въ порошкѣ; приливаютъ 1/2 фун. воды, размѣшиваютъ и начиняють сосисочныя кишки, тонкія; оставляють висъть на свъжемъ воздухъ 7 дней, потомъ коптятъ. 2 сут. подавая на столъ, обдавъ кипяткомъ.

Колбаса витчинная. Наръзавъ свининое мясо полосками такъ, что бы у каждой полоски была часть жира, посыпаютъ солью и селитрой и толченымъ крупнымъ перцемъ. На 10 фун. мяса берутъ 10 лот. селитры и 10 зол. перцу. Набиваютъ кишки какъ можно туже и, обвязавъ веревками вывѣшиваютъ на воздухъ дней на 10—15, а потомъ коптятъ 15—20 дней.

Надо разъ навсегда запомнить, что всѣ фарши для колбасъ рубятся при посредствѣ мясорубки, а жиръ или крошится ножемъ на кусочки, или рубится сѣчкой, но никогда не пропускается чрезъ мясорубку.

Колбаса малороссійская. Отличается отъ обыкновенныхъ колбасъ тъмъ что свинина берется пополамъ съ саломъ отъ затылка и не пропускается черезъ мясорубку но рубится на мелкіе кусочки, остальное какъ обыжновенная колбаса, съ прибавленіемъ чесноку.

Колбасы польскія мало отличается отъ малороссійскихъ, разница только та, что фаршъ рубится не много мельче и прибавляется больше перцу и нъсколько пряностей по желанію.

ГЛАВА VIII.

Колбасы вареныя, сосиськи и проч. въ этомъ родъ.

Колбасы кровяныя. Взять весь нижній кусокъ свинаго сала т. е. баухшпикъ, фунтовъ около 12-15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою и варить все это 11/2 часа, прибавить потомъ свиную же печенку, и варить еще 1/2 часа. Потомъ печенку и ливеръ пропустить чрезъ мясорубку а сало и голову изръзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить 3/4 стак. соли, прибавить 1 лотъ простаго и 1/4 лот. англійскаго перцу, кто любитъ, прибавить майорана. Размѣшать ьсе вмѣстѣ, развести свиной процѣженной и растертой кровью около 3-хъ стакановъ такъ, что бы масса не была очень густа. Наполнить ею $^2/_3$ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязатъ, выровнить и варить въ водъ 1/2 часа. Если проколоть ихъ вилкой, покажется жиръ, а не кровь - значитъ колбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водъ, разложить на столь, прижать ихъ доскою со гнетомъ часа на два, что бы сдѣлались плоскими, вынесть въ холодное мъсто. Если эти колбасы предназначены для

скораго употребленія, то въ фаршъ можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслъ поджареннаго лука. Если же колбасы оставляють на позднее употребленіе, то нельзя въ нихъ класть лука; надобно

коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дыму дней 10.

Такіе же колбасы приготовляются изъ одной головы; половину этого мяса пропустить чрезъ мясорубку а другую наръзать мелкими кусочками.

Или дълаютъ ихъ изъ одной печенки, легкихъ и

нижняго свинаго сала т. е. бодхшпика.

Свѣжія кровяныя колбасы передъ отпускомъ на столь поджарить въ маслъ поставивъ въ духовую

печь, а копченыя подаются холодными.

Колбаса кровяная нъмецкая. Мелко изрубить І фун. свиной или телячьей сырой печенки, протереть черезъ ръшето, црибавить англійскаго перцу, соли гвоздики, мускатный оръхъ, $2\frac{1}{2}$ фун. отвареннаго шпика, наръзаннаго мелкими кусочками, — все хорошо размъщать, начинить этимъ кишки и варить 1 часъ, хранить въ прохладномъ мъстъ. Подавая

можно подогръть или поджарить.

Колбасы кровяныя черныя. Гречневую крупу истолочь довольна мелко, взять ея 51/4 стакана, свиной крови растертой и процѣженой 1/2 гарица, горячаго молока 3 стак растопленнаго горячаго свинаго сала 21/4 стак. соли $1^{1/2}$ лота, простаго церцу $^{1/4}$ лота и англійскаго перцу ¹/₄ лота, размѣшать все это хоро-шенько. Взять хорошо очищенныя и солью натертыя свиныя кишки (толстыя), перевязать одинъ конецъ, выворотить кишки, нафаршировать ихъ приготовленною массою такъ что бы $^{1}/_{3}$ кишки была оставлена пустою, завязать другой конецъ, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнъ немного болъе 1/4 часа. Вынуть изъ воды; когда не много остынуть, повъсить въ холодное мъсто, гдъ могутъ, висъть нъсколько дней. Когда понадобится, то за полъ часа до отпуска на столъ, положить на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить въ духовой печи съ объихъ сторонъ и подавать на

сковородъ.

Тоже изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. 3 фун. свинаго сала мелко наръзать, растопить, влить 1/2 гарнца молока, прибавить 1/4 лота англійскаго перцу, I лотъ молока, прибавить 1/4 лота англійскаго перцу, 1 лоть мускатнаго орѣха, соли по вкусу, вскипятить, всыпать 7 стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою; когда каша погустветъ, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размѣшать съ кашею, что бы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать опустить въ кипятокъ, варить съ 1/4 часа. Употребляется какъ предыдущія кровяныя колбасы.

Тоже изъ крупной гречневой каши 1/2 гарица крупной гречневой крупы смъщать съ 11/2 стак. протертой сквозь сито свиной крови и съ 11/2 стак. растопленеквозь сито свинои крови и съ 11/2 стак, растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была очень жидка. Положить 1/2 ложки майорана, немного соли, толченаго простого и англійскаго перца, размѣшать хорошо, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду, варить 3/4 часа. Незадолго передъ подачей на столъ разрѣзать колбасу на нѣсколько частей, поджарить въ свининомъ жирѣ. Подавать передъ буль-

еномъ.

еномъ.

Тоже изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки. ¹/₄ гарица смоленскихъ крупъ или гречневой муки, всыпать въ каменную чашку, влить 2¹/₄ стак. кипящаго свинаго сала, хорошо размѣшать, всыпать ¹/₄ лота англійскаго перцу соли по вкусу, гвоздики и майорану по желанію, развести 5¹/₄ стак. свѣжей процѣженой свиной крови, размѣшать. Начинять свиныя кишки, оставляя ¹/₄ части кишки пустою, перевязать сложить въ кострюлю, налить холодною водою, поставить на сминый оточь не накрывая кострюли тавить на сильный огонь, не накрывая кострюли

крышкой; варить ³/₄ часа, часто осторожно ихъ переворачивая; потомъ вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Незадолго передъ подачею на столъ сложить ихъ на сковроду, облить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно нарѣзать ихъ ломтиками. Подавать передъ бульеномъ, или къ закускѣ, или къ завтраку.

Колбаса бълая изъ смоленскихъ крупъ. 3 стакана смоленскихъ крупъ. 3 стакана смоленскихъ крупъ. 3 стакана смоленскихъ крупъ.

Колбаса бълая изъ смоленскихъ крупъ. 3 стакана смоленскихъ крупъ перетереть съ двумя сырыми яйцами, протереть чрезъ рѣшето или рѣдкое сито; 6 стак. молока и 3 стак. растопленнаго свинаго сала, вски-пятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкой, но притомъ часто мѣшать. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить ³/4 стак. горячаго молока, всыпать немного толченей корицы, 1 стак. каринки, 4 куска сахару, немного сладкаго миндалю, 4—5 штукъ горькаго (оба толченые) размѣшать наполнить слегка (не туго) кишки, что бы варясь не полопались. Когда будутъ отварены, хранить въ холодномъ мѣстѣ. Передъ подачею поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Колбаса бѣлая изъ риса. 2 стакана риса опустить въ кипятокъ, разъ дать вскипѣть, откинутъ на рѣшето.

Колбаса бълая изъ риса. 2 стакана риса опустить въ кипятокъ, разъ дать вскипѣть, откинутъ на рѣшето. 4½ стакана молока, ½ фун. масла или I стаканъ свиного сала вскипятить, положить рисъ варить, мѣшая до готовности. Тогда всыпать ½ фун. сахара стертую цедру одного лимона, ¼ стак. истолченаго сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, ½ ф. обвареной коринки, 3 лол. толченой корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать и начинять слабо кишки перевязать и варить I часъ. Передъ ѣлой полжарить.

вдой поджарить.

Колбаса былая съ хлыбомъ. Мякишъ былаго хлыба размочить въ горячемъмолокъ, чтобы образовалось родъ сметаны наръзать очень мелко филей курицы или какой другой птицы и столько же свиного сала и смѣшать съ размоченнымъ хлѣбомъ; прибавить немного рубленаго луку, поджаренаго въ маслѣ, и нѣсколько яйчныхъ бѣлковъ, перемѣшать хорошо съ перцемъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ и начинить

кишки, варить 1/2 часа.

Колбаса съ сорочинскимъ пшеномъ. Пшено налить кипяткомъ и дать разбухнуть. Въ то же время отварите свинины, накрошите ее, прибавьте сметаны, толченаго перцу, гвоздики и соли, смъщайте съ пшеномъ начините тонкія говяжьи или свиныя кишки и, намазывая масломъ, жарьте на рашперъ. Къ колбасамъ этимъ хорошо подавать какой-нибудь пряный соусъ изъ кореньевъ.

Колбаса болонская. І фун. говяжьяго сала, І фун. свиного шпику и І фун. телятины пропустить черезъмясорубку, прибавить пряности, перцу, соли и начинить большія кишки, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣ-

стахъ и варить І часъ.

Колбаса сборная. Взять часть свиной печени и свиного легкаго, сердца, почки, языкъ, половину подчеревка и немного жирнаго мяса шейной части отъ заръза; все это искрошить въ мелкіе жеребейки и, прибавивъ нъсколько лучшаго сала, приправить солью, перцемъ, гвоздикою, майораномъ, базиликой и чеснокомъ. Также хорошо прибавить нъсколько свиной крови и, начинивъ кишки отварить. Эти колбасы недолго держутся.

Колбаса изъ баранины. Нарѣзать отъ задней ноги баранины мякоти, безъ жира, на каждый фунтъ баранины положить по ¹/4 фун. ветчиннаго сала, прибавить перцу и другихъ пряностей, корку одного лимона, мелко изрубленую, все пропустить чрезъ мясорубку, прибавить, смотря по количеству, 2— 3 рюмки хересу или мадеры, начинить свиныя кишки и отварить. Къ нимъ подается соусъ изъ свѣжей или

кислой капусты или изъ кореньевъ.

Голландская колбаса. Свинину искрошить мелко, приправить солью и пряностями по вкусу и, пропустивь, чрезъ мясорубку, начинить кишки. Потомъ сварить разсолъ такой крѣпости, чтобъ опущеннее въ него яйцо не тонуло, и, давъ ему остыть, положить въ него колбасы. Въ этомъ разсолъ колбасы безъ порчи могутъ лежать около 1/2 года. Для стола ихъ жарятъ.

Колбаса французская. І фун. свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ пока его можно будетъ проколоть соломенкой, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; б фун. свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать 3½ стак. толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, 24 сырыхъ яйца, 3 стак. сливокъ, корицу, мушкатнаго орѣха, обвареной коринки и сахара, размѣшать, наполнить кишки

варить 1/2 часа на сильномъ огнъ.

Тоже другимъ способомъ. Взять свиную печенку и подчеревокъ, кожу содрать, сварить и искрошить въмаленькие жеребейки, прибавивъ размоченнаго въмолокъ и протертаго сквозь сито бълаго хлъба, кишница, разныхъ пряностей и душистыхъ травъ, соли, перцу, а также рубленнаго и поджареннаго въмаслъ луку. Замъсить все на свиной крови, начинить кишки. Отварить исподоволь на слабомъ огнъ, въ томъ отваръ въ которомъ варился подчеревокъ.

въ томъ отварѣ въ которомъ варился подчеревокъ. Нолбаса печеночная. Свиную печенку отварить въ водѣ, и, когда остынетъ, истереть на теркѣ. Затѣмъ изрубить свиное легкое, сальникъ и часть подчеревка, примѣшать къ нимъ мякиша бѣлаго хлѣба, разныхъ пряностей, перцу, соли, и смочивъ эту начинку жирнымъ отваромъ свиного мяса, начинить колбасы и отварить. Колбасы эти могутъ быть сбережены цѣлую зиму.

Колбаса ливерная. Телячью печенку и весь ливеръ, за исключениемъ хрящей горла, пропускаютъ нъ-

сколько разъ черезъ мясорубку и смѣшиваютъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ мясномъ бульенѣ, отвареннаго луку и сырыхъ яицъ опять пропускаютъ черезъ мясорубку, и прибавляютъ мелко рубленнаго шпику, соли, перцу по вкусу и начиняютъ кишки. Или другимъ способомъ. Свареную свиную печенку

Или другимъ способомъ. Свареную свиную печенку пропустить нѣсколько разъ черезъ мясорубку чтобы образовалось родъ помады, прибавить противъ полученной массы ⅓ рубленнаго шпику, соли, перцу, желаемыхъ пряностей и начинить кишки. Подавая,

можно поджарить.

Колбаса рыбная, постная. З части свѣжей рыбы, 1 часть маринованной (все безъ костей) и 1 часть бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ грибномъ бульенѣ; прибавивъ крупно толченаго простого перцу, мелко толченаго мускатнаго орѣха, мелко-рубленаго луку и соли, завертываютъ всю массу въ растительный пергаментъ въ видѣ колбасы, обвязываютъ нитками и варятъ на сильномъ огнѣ.

Для большаго удобства на фабрикахъ, гдѣ приготовляется растительный пергаментъ, можно заказать изъ него капсули, которые вполнѣ замѣняютъ кишки и которые въ Пруссіи въ большомъ ходу для гороховой колбасы, заготовляемой какъ консервы для

арміи.

Колбаса гороховая. Секретъ удобоваримости гороховой колбасы заключается въ измѣненіи свойствъ гороховой муки при продолжительномъ дѣйствіи на нее жара, для чего ее поджариваютъ съ масломъ и саломъ.

Колбаса гороховая дѣлается двухъ родовъ: съ ветчиной и солониной, сорта же ея еще подраздѣляютъ на два: въ одномъ сортѣ 32 зол. мяса и 64 зол. гороховой муки, а въ другомъ сортѣ 40 зол. мяса и 40 зол. муки. Вѣсъ колбасы 1 фунтъ 24 золотника, а все остальное недостающее для этого

въса пополняется саломъ и начиняется въ пергаментныя (растительныя) гильзы. Передъ употребленіемъ колбасу кладутъ на ½ часа въ кинящую воду и получаютъ супъ, тоже очень питательный, ароматичный и вкусный, такъ какъ кромъ сала и соли въ колбасу прибавляютъ пряностей и кореньевъ. Колбаса. съ капустой. Измельчаютъ говядину пополамъ

Колбаса. съ напустой. Измельчаютъ говядину пополамъ со свининой, помѣщаютъ въ сосудъ съ двойными стѣнками, наполненный водою, прибавляютъ кислую капусту, предварительно отжатую и высушенную, въ количествѣ вдвое меньшемъ мяса и свинины, кладутъ соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и все увариваютъ въ своемъ собственномъ соку 2—3 часа. Когда готово, охлаждаютъ, хорошо рубятъ и начиняютъ цилиндры изъ растительнаго пергамента. Эта колбаса даетъ отличныя щи.

Нолбасы польскія, сордельни. 1 фун. сырой свинины и 1 фун., шпику рубять мелко и смѣшивають съ 1/2 фун. рубленаго луку (кто любить кладуть чеснокъ) прибавляють по вкусу толченой гвоздики, соли, перцу, мускатнаго орѣха, начиняють кишки, толщиною въ 2 пальца, перевязывають одну отъ другой на 1½ вершка и отваривають въ водѣ или бульенѣ, потомъ слегка коптять.

Колбаса мосновская съчесновомъ дѣлается точно такъ, какъ польскія сордельки, но берутъ свинину пополамъ съ говядиной или телятиной; луку не прибавляютъ, а кладутъ рубленое свиное сало, немного растертаго чесноку и горошковаго перцу; отвариваютъ, но не коптятъ.

Нолбаса московская съ перцемъ приготовляется какъ съ чеснокомъ, но вмъсто чесноку, кладутъ достаточное количество толченаго и горошковаго перцу.

Колбаса московская съ языкомъ. Приготовляется какъ

Колбаса московская съ языкомъ. Приготовляется какъ съ перцемъ, куда кладутъ очищенный языкъ въ кишки по возможности толстыя, воловьевы) разръзна-

ный въ длину всей кишки а промежутки наполняютъ плотно фаршемъ колбаснымъ куда прибавляютъ столько мясного бульену, чтобы фаршъ вышелъ достаточно жидкимъ.

Сосиськи обыкновенныя. Пропускають черезь мясорубку $1^{1}/_{2}$ фун. жирной говядины, $1^{1}/_{2}$ фун свинины и 1/2 фун. говяжьго сала, прибавляютъ 1 чайн. ложку толченаго перцу, 1 чайн. ложку соли и 1/2 лож. горошковаго перцу, все хорошо смѣшиваютъ съ 1/4 стак. мелко-изрубленнаго луку и начиняютъ кишки.

Передъ употребленіемъ надо жарить.

Тоже другой способъ. На 15 фун. нежирной, взять 5 Фун. жирной свинины, пропустить черезъмясорубку; взять 3 зол. селитры, соли по вкусу (около 1/4 фун.) $1^{1}/_{2}$ лота простаго и $3/_{4}$ лота англійскаго перца, истолочь очень мелко, смъшать съ фаршемъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, продержать въ теплъ часовъ 20-24, повъсить въ холодное мъсто и коптить 11/2 недѣли. Эти сосиськи ошпариваютъ кипяткомъ и подаютъ на столъ.

Тоже третьимъ способомъ. Взять жирной свинины, пропустить черезъ мясорубку, прибавить рубленой лимонной корки, толченой гвоздики, мускатнаго цвъту и кардамону, смочить все кръпкимъ винограднымъ виномъ, посолить, размѣшать хорошо и начинять сосисечныя кишки. Подаютъ вареными.

Тоже четвертый способъ. 2 фун. свъжей свинины, 1 ФУН. ветчины, жиръ со свинины не обрѣзать, а если свинина не жирна, прибавить ветчиннаго сала, все пропустить черезъ мясорубку. Потомъ прибавить толченаго перцу, мускатнаго орѣха, соли и, все хорошо перемъщавъ, начинять кишки. Употребляютъ жареными и вареными.

Сосиськи вѣнскія. 10 фун. не жирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ, все пропустить черезъ мясорубку, оставивъ 1 фун. свинины, къ которой прибавить оставшіяся жилы, и изъ этого сварить бульенъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и съ ½ фун. лука. Когда бульенъ будетъ готовъ, процъдить его, остудить, взять этого бульена 5—6 стакановъ, смъшать съ фаршемъ, прибавить 3 зол. толченаго перцу, 1½ зол. простого, 3 зол. макоронъ и соли по вкусу, все хорошо размъшать руками и начинять тонкія кишки, перевязать ихъ по 1/4 аршина, связать оба конца, повъсить въ теплое мъсто на нъсколько часовъ, чтобы обсохли. Передъ отпускомъ на столъ сложить часть сосисекъ этихъ въ кострюлю, налить водою, пивомъ или свекольнымъ разсоломъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло съ

нымъ разсоломъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло съ объихъ сторонъ и подавать съ капустнымъ соусомъ. Тоже другой способъ. 1 фун. нежирной свинины и ½ фунта телятины пропустить черезъ мясорубку, посолить, прибавить толченаго перцу, кардамону, немного гвоздики, мускатнаго оръха, ½ стак. толченыхъ бълыхъ сухарей, 2 рюмки мадеры, 1 фунтъ варенаго рубленнаго шпику и 3 рубленыхъ и поджаренныхъ въ маслъ луковицы. Начиняютъ самыя тонкия кишки. При употреблении кладутъ на ½ часа въ кинятокъ

въ кипятокъ.

въ кипятокъ.

Сосиськи изъ гусиныхъ печенокъ. 10 штукъ гусиныхъ печенокъ отварить въ соленой водѣ, протереть на теркѣ и смѣшать съ тертымъ мякишемъ отъ ½ французской булки, прибавить ½ стак. сливокъ, ¼ фун. раковаго масла, понемногу майорану и мускатнаго орѣха, все хорошо перемѣшать и начинять кишки, перевязываютъ по 2 вершка и варятъ въ бульенѣ ¼ часа, а потомъ можно поджарить въ маслѣ.

Сосиськи изъ телячьей печенки. Обварить телячью печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, при посредствѣ мясорубки, положить ложку масла, ½ мелко изрубленной луковицы, поджареной въ маслѣ, ½ французской булки,

намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простого перцу по 6 зеренъ, мускатнаго орѣха; наполнить воловью кишку, поджарить въ печи, поливая 1/8 масла. Этими сосиськами горнируются блюда изъ зелени, а также подають ко щамъ.

Сосиськи изъ курицы $^{1}/_{2}$ филея курицы, $^{1}/_{2}$ филея рябчика, $^{1}/_{2}$ фун. шпика и 1 фун. ветчины, все вмѣстѣ пропустить чрезъ мясорубку, прибавить 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мускатнаго орѣха и $^{1}/_{2}$ стак. молока, перемѣшать, афаршировать воловью кишку, но не очень туго, варить въ бульенѣ или въ кипяткѣ 3/4 часа.

Сосиськи изъ раковъ. 50 раковъ сварить въ соленой водѣ, отнять шейки и ножки, мелко изрубить съ ½ фун. сладкаго мяса, положить 1 франц. булку, въ молокѣ намоченную и выжатую, 3 ложки раковаго масла, 1 яицо, 2 желтка, соли, перцу, мускатнаго орѣха, 5-6 шарлотъ растертыхъ 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, начинить кишки, перевязать веревками, чтобы образовались небольшія сосиськи, вершка 2—3, сварить въ кипяткѣ пополамъ съ молокомъ, поджарить въ раковомъ маслѣ.

Сосиськи изъ зайца. Дѣлаются какъ обыкновенныя сосиськи, съ тою только разницею, что свинина замѣняется филеями изъ зайца, и когда фаршъ готовъ, прибавляютъ соли, перцу, поджарить въ маслѣ 1 мелко изрубленную луковицу и съ нею приготовить изъ 3-хъ яицъ яичницу; остудить, смѣшать съ фаршемъ и еще разъ пропустить чрезъ мясорубку и начинить кишки и отварить или изжарить.

Сосиськи изъ каплуна. Изжарить каплуна или пулярдку, обобрать изъ костей все мясо и пропустить чрезъ мясорубку. Сварить въ небольшомъ количествѣ бульена мякишъ изъ 2-хъ французскихъ булокъ и мѣшать безъ остановочно, пока образуется

ротъ клейстера, потомъ сюда же положить фаршъ, цедры изъ 2-хъ лимоновъ, вбить 4 желтка, всыпать небольшую щепотку тертаго мускатнаго цвъта и посолить по вкусу. Перемъшать и, когда булка и лимонная цедра разварятся, начинить кишки, завязать и жарить въ маслъ. Жарить лучше на рашпе-

ръ, обливая масломъ.

Сосиськи изъ мозговъ. Очистить отъ жилъ двое телячьихъ и двое бычачьихъ мозговъ изрубить вмѣстѣ съ ¹/₂ фун. мозговъ изъ костей, смѣшать съ мякишемъ 2-хъ француз. булокъ, намоченномъ въ молокѣ, посолить, прибавить перцу, соли по вкусу, мелко изрубленной лимонной корки, вбить 2 цѣльныхъ яйца и кромѣ того 2 желтка, все пропустить черезъ мясорубку, начинить кишки, завязать, положить въ кипятокъ и дать вскипѣть 2 раза ключемъ, а потомъ поджарить въ маслѣ.

Тоже другимъ способомъ. Вскипятить въ соленой водъ очищенные отъ жилъ 4 телячьихъ мозга, т. е. отъ двухъ головъ и изрубить ножемъ или съчкой вмъстъ съ мякишемъ отъ 1 француз. булки, прибавить немного сливокъ, чтобы взмокла булка; протеревъ все черезъ ръшето, прибавить сюда ½ фун. растопленнаго хорошаго масла, соли, перцу и мускатнаго оръха и 6 яичныхъ желтковъ. Если будетъ густо то прибавить еще сливокъ; хорошо размъшать и вторично протереть и начинить кишки. Къ столу подавая отвариваютъ.

ГЛАВА ІХ.

Свиныя ножки, зильцъ, сыры мясные и проч.

Ножки свиныя.

Въ ръдко какой колбасной можно найти свиныя ножки въ готовомъ видъ, между тъмъ какъ этотъ

продуктъ на западъ, у насъ въ царствъ польскомъ и въ Отзейскихъ губерніяхъ считается однимъ изъ общеупотребительныхъ продуктомъ, какъ по своей питательности, такъ и по доступности въ цъвъ.

Свиныя ножки, отдъленныя при раздълкъ свиной туши, солятся въ какомъ либо старомъ разсолъ, оставшемся отъ соленія свинины вообще или ея окороковъ; когда процессъ соленія оконченъ, ножки въшаютъ въ прохладномъ мъстъ, чтобы обсохли, коптятъ и варятъ.

Языки копченыя.

Съэтимъ товаромъ поступаютъ точно такъ-же, какъ и съ ножками, но послѣ копченія и варенія ихъчасто обвертываютъ въ просоленый шпикъ, нарѣзанный тонкимъ пластомъ, затѣмъ пакуютъ въ размоченный телячій пузырь и даютъ просохнуть, а для того чтобы придать имъ больше наружнаго вида, пузырь окрашиваютъ растворомъ фуксина, который обязательно надо брать чистый, т. е. безъ присутствія въ немъ мышьяка, въ противномъ случав окраску подобнаго рода слѣдуетъ запрѣтить въ видахъ могущихъ послѣдовать отравленій. Хотя большинство нашихъ колбасниковъ противъ чистоты фуксина, мотивируя это тѣмъ, что пузырь никто не ѣстъ, но кто можетъ поручиться, что окраска не пройдетъ черезъ самый пузырь?

Грудинка копченая.

Куски съ ребрами отъ брюшины небольшаго вѣса, солятся не очень сильно въ разсолѣ, провѣшиваются и сильно коптятся. Употребляется въ сыромъ видѣ.

Или послѣ копченія ихъ варятъ и пускаютъ въ продажу уже въ готовомъ видѣ, что многимъ потребителямъ нравится болѣе.

Шпикъ и филеи свиныя.

Полотки сала или шпикъ обравниваются, солятся въ большихъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка прокапчиваются. Шпикъ употребляется для шпикованія мяса разныхъ животныхъ какъ домашнихъ, такъ и дикихъ, идущихъ для жаркего, а равно и птицъ, Цъльные полотки оставляютъ столько, сколько требуется для шпика, прочіе же полотки, чтобы употреблять вареными разръзываютъ на болъе мелкіе куски и солятъ въ маленькихъ боченкахъ, потому что соленый шпикъ вкуснъе копченаго.

Большіе верхніе свиные филеи, выр взанные съ обоихъ сторонъ хребтовой кости, считаются деликатесомъ между любителями. Эти филеи употребляются какъ

въ свъжемъ такъ и въ соленомъ видъ.

Сало малороссійское.

Полотки шпика, идущіе для приготовленія малороссійскаго сала, солятся такъ: На 1 пудъ сала взять 4 фун. соли и 6 зол. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этой смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Когда вся соль будетъ втерта въ сало, его рѣжутъ на куски, кладутъвъ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провътрить, а потомъ опять уложить. Ими сало съ кожей натираютъ большимъ количествомъ соли съ прибавкою на каждые 5 фун. соли 8 зол. селитры; натираніе это производятъ не жалѣя соли, въ большомъ количествѣ, производя эту операцію съ саломъ со свѣхъ сторонъ, для чего на дно кадки также посыпаютъ слой соли и на него укладываютъ сало кожею внизъ, при чемъ каждый кусокъ сала прорѣзается до кожи, въ разрѣзы также посыпается соль. Второй рядъ сала кладется кожею вверхъ и т. д.; покрываютъ дощечками, накладываютъ гнетъ и ставятъ въ прохладное мѣсто, на 1 мѣсяцъ, а потомъ выкладываютъ въ мѣшки и вѣшаютъ на воздухѣ.

Студень свиной.

Ноги и голову очистить, положить въ кострюлю, налить водою, прибавить по вкусу соли, лавроваго листу, англійскаго и простого перцу и варить до тѣхъ поръ, пока мясо свободно будетъ отдѣляться отъ костей. Послѣ чего все мясо очистить отъ костей, изрубить не мелко, а жидкость, если будетъ хорошо застывать то охладить немного, размѣшать съ 1—2 сырыми яйцами, дать сильно вскипѣть 1—2 раза и процѣдить черезъ чистое и частое полотно; послѣ чего смѣшать съ рубленнымъ мясомъ и разлить въ желаемыя формы и дать остынуть.

Тоже по малороссійски.

Взять свиныя ножки и голову съ ушами (безъ мозговъ); варить $^{1}/_{4}$ часа въ вод $^{\pm}$, потомъ остудить въ холодной вод $^{\pm}$, переложить въ горшокъ, влить 1

бутылку бѣлаго винограднаго вина, 1 рюмку крѣпкаго уксусу, 1 бут. воды, положить 10 луковицъ, $\frac{1}{2}$ щепотки гвоздики, поставить на легкій огонь и дать.

упръть подъ крышкой.

Въ форму положить коринку, гвоздику, по мъстамъ уложить ломтиками свъжаго лимона, ломтиками крутыхъ яицъ, убрать отваренной морковью; и положивъмясо, наръзанное кусочками, влить процъженный и достаточно уваренный бульенъ,—застудить.

Свиная голова.

Очисть красивую свиную голову съ красивыми ущами, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и 1/4 чайн. ложки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика; вытереть до суха голову, положить ее на шпикъ кожею. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печенки слѣдующимъ образомъ: 1 фунтъ телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку (большую) наскоблить ножемъ въ сыромъ видѣ, сложить въ кострюлю, поставить на плиту, мѣшая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду; 2 луковицы поужарить въ маслѣ; 1 француз. булку намочить въ водѣ, въ молокѣ или бульенѣ, выжать, положить соли, англійскаго перцу, мускатнаго орѣха, 2 — 5 яицъ, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето или друшлачъ, и фаршъ готовъ. Послѣ этого, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнишоновъ, маленькими продолговатыми кусочками на-

рѣзаннаго шпика, ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца, опять рядъ фаршу, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями. перцемъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова, вынуть, остудить, снять салфетку, выложить на блюдо, убрать ланспикомъ изъ увареннаго и процѣженнаго отъ варенія головы бульена.

Кишки фаршированныя.

Этотъ продуктъ, если хорошо приготовленъ, въ своемъ родѣ считается деликатесомъ, но надо удивляться одному почему столь любимое каждымъ, это блюдо никогда не появляется въ колбасныхъ магазинахъ, между тѣмъ требованіе, т. е. спросъ громадный. Само сабою будетъ понятно, что, если этотъ товаръ будетъ появляться въ такомъ видѣ. въ какомъ появляется на лоткахъ у разнощиковъ подъ именемъ жаренныя кише ки которыя начинены гречневой кашей размазней безъ всякихъ приправъ, даже часто и безъ соли, съ такимъ товаромъ далеко не уйдешь, но если онъ будетъ удовлетворять вполнѣ гастрономическому вкусу, то въ требованіи на него сомнѣнія быть не можетъ, тѣмъ болѣе, что приготовленіе не трудное, но выгодное.

него сомнънія оыть не можетъ, тъмъ оолъе, что приготовленіе не трудное, но выгодное.

Кишки свиныя, бараньи или телячьи хорошо очищаются, промываются и держатся 1 сути въ холодной соленой водъ и начиняются слъдующимъ: крупную гречневую кашу поджариваютъ въ свиномъ салъ или хорошемъ маслъ съ рубленнымъ лукомъ, вареной свиной или телячьей печенкой и легкимъ, солятъ, посыпаютъ перцемъ, прибавляютъ

половинное количество противъ взятой каши мелко изрубленнаго шпику, хорошо перемѣшиваютъ и жарятъ въ свиномъ жирѣ, въ которомъ онѣ и должны находиться, поддерживая его температуру, чтобы эти кишки не остывали, а постоянно находились въ горячемъ состояни, такъ какъ въ этомъ видѣ онѣ и вкусны, какъ и обыкновенныя жареныя колбасы.

Для желающихъ жарить ихъ дома, можно имъть

запасъ въ сыромъ видѣ

Зильцъ или сальцисонъ.

Свѣжую свиную голову, ноги и (очищенныя) 2 фунсинины сварить съ кореньями и солью. Отдѣлить мясо отъ костей, самое же мясо нарѣзать мелко, положить въ кострюлю, сюда же прибавить мелко изрубленныхъ 2—3 луковицы, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перцу, соли, мелко нарѣзанной лимонной корки, налить бульеномъ, въ которомъ варилось мясо такъ, чтобы его едва покрывало, мѣшать осторожно на плитѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилось. Когда будетъ готова, намочить салфетку въ кипяткѣ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кострюли мясо, перевязать салфетку веревкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать гнетомъ. На другой день, ногда остынетъ, выложить изъ салфетк и по мѣрѣ надобности употреблять.

На другой день, ногда остынеть, выложить изъ салфетк и помъръ надобности употреблять. Этотъ способъ приготовленія зильца вполнъ домашній, и способъ не оспоримо хорошій, но для колбасныхъ магазиновъ ни чего изъ себя не представляеть, такъ какъ въ общемъ продуктъ этотъ, какъ говорятъ, не имъетъ ни красы, ни прелести, а потому мы опишемъ способъ тотъ, который примъ-

няется къ магазинной продажъ.

Зильцъ другимъ способомъ. Берутъ мясо съ одной головы свиньи и съ одной головы теленка вмѣстѣ съ ушами, рубятъ не очень мелко и прибавляютъ 1 сырой бычачій языкъ, хорошо очищенный и также изрубленный, толченаго и горошковаго перцу, соли, мелкой корицы, гвоздики, мускатнаго оръха, ½ фун. очищенныхъ и крупно изрубленныхъ фисташекъ, 3 фун. рубленнаго шпику; начиняютъ воловій желудокъ или пузырь и варятъ нѣсколько часовъ на сильномъ огнъ.

Когда готово, то еще горячій покрываютъ доской и накладываютъ гнетъ, чтобы остывши онъ принялъ

круглый, расплюснутый видъ. Вмъсто языка можно брать мясо свъжей свинины

или мясо отъ ногъ быка.

Сыръ мясной.

Положить въ котелъ голову съ шейнымъ жиромъ отъ свѣже-убитой кормленной свиньи и 5 фун. соотъ свъже-убитой кормленной свиньи и 5 фун. солонины, налить водой и сильно кипятить, пока мясо начнетъ свободно отдъляться отъ костей. Тогда мясо вынуть, остудить и искрошить въ тонкіе ломтики, насыпать мелко истолченныхъ и просъянныхъ чрезъ частое сито—гвоздики 1 лотъ, простого перцу щепотку, майорона и разморина по горсти. Соли 2 горстии все хорошенько размъшать съ мясомъ и пропу, стить черезъ мясорубку. Все это положить въ желудокъ бычачій или той же свиньи, хорошо защить, опустить въ котелъ съ водою и вскипятить, стараясь, чтобы желудокъ не допнулъ потому что тогла сыръ чтобы желудокъ не лопнулъ, потому что тогда сыръ

потеряетъ пріятный вкусъ. Вынувъ желудокъ, положить его подъ гнетъ, прибавляя черезъ каждыя 4 часа по пуду до 8 пуд., но наблюдая, чтобы не раздавить сыра. Черезъ двое сутокъ сыръ готовъ къ употребленію и можетъ сберегаться цълый годъ безъ порчи.

Сыръ изъ зайца.

Одного зайца очистить отъ кожицы, изжарить въ маслѣ, и какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кострюлю, положить 1/8 фун. масла, тушить подъ крышкой до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу изъ 5-ти яицъ, 1/4 фун. какого-либо сыра, 1/2 фун. масла, пропустить чрезъ мясорубку, протереть чрезъ рѣшето, положить соли, мускатнаго орѣха, сухого бульену, распущеннаго въ 1 лож. горячаго жидкаго бульона, 1/4 стакана винограднаго крѣпкаго вина, изрубленныхъ труфелей, размѣшать все хорошо и испечь.

Сыръ изъ печенки.

1 фун. сливочнаго масла, 1 фун. свѣжихъ шампаніоновъ и ¹/₂ фун. телячьей, свиной или гусиной печенки; все это поджарить въ маслѣ, протереть чрезърѣшето и смѣшать съ оставшимся масломъ, которое надо остудить съ прибавленіемъ 1 чайной ложки соли. Сложить въ масленку и хранить на льду.

Сыръ поткезъ.

Взять по ½ фун. сыру: швейцарскаго, рокфора (кто любить и зеленаго), лимбургскаго, голландскаго и пармезана, все истереть на теркв и прибавить 1 фун. растопленнаго сливочнаго масла, 1 бут. хорошаго рому или коньяку, все хорошо размышать, пока получится однородная масса, что лучше двлать въ фарфоровой ступкв; разложить въ ¼, ½ и 1 фунтовыя масленки съ крышкой, которыя заклеить фирмой производителя или торговца, въ видв бандероли, чтобы крышки не открывались и пускать въ продажу.

Сыръ этотъ сохраняется долго и считается люби-

мымъ сыромъ въ Англіи.

Сыръ изъ дичи.

Берутъ какую угодно дичь, тушатъ въ закрытой кострюлѣ до готовности, потомъ мясо снимаютъ съ костей, мелко рубятъ и по вѣсу взятаго мяса прибавляютъ: ¹/₄ вѣса сливочнаго масла, ¹/₄ вѣса рубленой яичницы, ¹/₈ вѣса мелко-рубленнаго шпига, ¹/₄ ф. тертаго какого угодно сыра (кромѣ зеленаго), ¹/₄ мускатнаго орѣха, ¹/₄ вѣса какого угодно крѣпкаго винограднаго вина, 2 рубленыхъ трюфеля, посолить по вкусу. прибавить толченаго перцу, сложить въ кострюлю, которую выложить предварительно пластомъ свѣжаго шпига, толщиною въ ¹/₂ пальца, и запечь.

Тоже другимъ способомъ.

Взять 3 рябчика или какой-либо другой птицы, или 3 цыпленка, тушить въ собственномъ соку съ масломъ, отдълить мясо отъ костей, пропустить чрезъ мясорубку, смъщать съ мякишемъ бълаго хлъба отъ половины французскаго, прибавить 6 золот. истертаго сыра пармезана, ¼ фун. растопленнаго масла, прибавить немного изрубленной зелени петрушки, немного толченаго перцу и 2, снятыя съ костей, мелкоизрубленныя и протертыя сквозь сито хорошія селедки, да 3 чайныхъ чашки самыхъ лучшихъ сливокъ. Все хорошо перемъшать и остальное дълать какъ съ предыдущимъ сыромъ.

Говядина жареная.

Большой кусокъ ростбифа или филей нашпиговать какъ можно больше саломъ (а кто любитъ и чеснокомъ), поджарить на вертелъ или рашперъ со всъхъ сторонъ, чтобы образовалась корка, но стараться, чтобы она не пригоръла и дать остыть, послъ чего кладутъ въ большую каменную банку и заливаютъ холоднымъ маринадомъ, чтобы покрыло мясо, состоящимъ изъ слъдующаго: 4 стакана кръпкаго уксусу, 4 стак. воды, 1 стак. мелкаго сахару, ½ ф. крупно толченой гвоздики, 2 вершка крупно толченой корицы, 50 штукъ англійскаго перцу, 10 лавровыхъ листьевъ и ¾ стак. соли, все вскипятить нъсколько

разъ и охладить. Въ маринадѣ этомъ держатъ 6 10 дней, смотря по толщинѣ при чемъ банку закрываютъ и выносятъ въ прохладное мѣстс, но чтобы не замерзло. Послѣ этого мясо вынимаютъ, даютъ стечь маринаду, кладутъ на противень, подливають немного воды и жарятъ въ духовой печи, часто переворачивая. Когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ и почти будетъ готово, его переносятъ въ кострюлю, полученный отъ жаренія сокъ сливаютъ туда же и прибавляютъ кореньевъ, закрываютъ крышкой и тушатъ до совершенной готовности.

Эта говядина очень вкусна и долго не портится, какъ лѣтомъ, такъ и зимой, почему она всегда и имѣется при колбасной торговлѣ, такъ какъ очень удобна для пикниковъ, охотниковъ, путешественни-

ковъ и т. п.

Для виду говядину эту можно убрать галлантиромъ разныхъ цвътовъ и разукрасить густымъ, бълымъ французскимъ провансалемъ.

ГЛАВА ІХ.

Приготовление свиныхъ консервъ по англійскому способу. (Tin meats).

Въ большихъ колбасныхъ заведеніяхъ Англіи обыкновенно занимаются также приготовленіемъ консервъ не только изъ свиныхъ продуктовъ, но часто изъ мясъ другихъ животныъ, а потому и нашимъ колбаснымъ заведеніямъ не дурно бы было въ подробностяхъ ознакомиться съ этимъ производствомъ, которое даетъ хорошую прибыль, такъ какъ консервировка мяса вообще и свиного по преимуществу,

предпріятіе весьма и весьма выгодное въ мирное время, а тамъ бола въ военное, такъ какъ потребность въ это время является громадная, вслѣдствіе поставки консервъ для продовольствія войскъ. Вслѣдствіе этого мы находимъ не безъ основанія удълить этому новому дѣлу, не практикующемуся по сіе время нашими колбасными заведеніями. Если кто бы не ограничился нашими свъдъніями по вопросу кон-сервированія, то просимъ того адресоваться къ толь-ко что вышедшему въ свътъ руководству: "Косервы и способы разнаю рода консервированія", соч. П. Ф. Симоненко. 1898 г.

Въ настоящее время мы сдѣлаемъ описаніе консервировки свиного мяса, въ томъ видѣ, въ какомъ она производится въ Англіи, не касаясь другихъ странъ, а потому прежде всего скажемъ о наиболѣе распространенныхъ въ Англіи сортахъ мясныхъ консервовъ, именуемыхъ tin-meats и укупоркъ каждаго изъ нихъ. Тіп-meats называются въ торговлѣ мясные консервы въ жестянкахъ. Они приготовляются такимъ образомъ,

что жестянка, наполненная варенымъ мясомъ, залитая сокомъ, запаивается и нагръвается паромъ, чгобы

все мясо сварилось.

Такіе консервы сохраняются безъ порчи неопредъленно долгое время и представляютъ собою вполнъ готовое блюдо. Если желаютъ ъсть ихъ горячими, то жестянку кладутъ въ кипятокъ минутъ на 20—30 передъ употребленіемъ, не откупоривая самой жестянки, по нагръваніи же ихъ откупориваютъ.

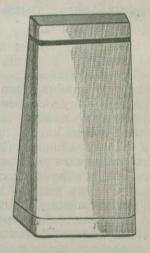
Вполнъ хорошо сохранившіеся консервы узнаются потому, что крышки и донышки жестянокъ вдавлены

внутрь, а не выпуклы.

Въ видъ такихъ консервовъ бываютъ: говядина, солонина, ростбифъ, языки, бифштексъ, свинина, свиныя ноги, свиныя головы, окорока, баранина и проч. Скажемъ подробнѣе объ консервахъ изъ свиныхъ продуктовъ, такъ какъ эти консервы спеціально относятся къ колбаснымъ заведеніямъ Въ большомъ количествъ въ Англіи употребляются консервы лътомъ, такъ какъ они вполнѣ готовы и уже сварены, почему не нужно бываетъ лишній разъ разводить огонь въ маленькой кухнѣ.

Консервъ изъ свиныхъ головъ. (Brawn.).

Очень любимое англичанами кушанье, которое приготовляется изъ мяса свиныхъ головъ, предварительно слабо просоленныхъ. Мясо вмъстъ съ саломъ ръжется на куски, не очень крупные, укладывается въжестянки, прессуется въ нихъ, запаивается и варится. На англійскихъ рынкахъ можно встрътить эти консервы въжестянкахъ трехъ сортовъ: въчетырехугольныхъ жестянкахъ, въ круглыхъ и въжестянкахъ, имъющихъ форму усъченной пирамиды (фиг. 9).



Фиг. 9-я.

Послѣдняя форма удобна тѣмъ, что мясо легко вынимается изъ нихъ съ широкаго конца, послѣ того какъ стѣнка жестянки разрѣзана кругомъ возлѣ дна. Консервъ изъ свиныхъ головъ имѣетъ важное значеніе, потому что въ формѣ его свиныя головы получаютъ общирный сбытъ и, будучи превращены въ прочный, не могушій портиться товаръ, тѣмъ самымъ получаютъ особенную цѣнность и повышаются въ цѣнѣ

Другой подобный консервъ (Head Cheese) приготовляется также изъ мяса свиныхъ головъ, но менѣе цѣнный консервъ и менѣе популяренъ чѣмъ предыдущій (Brawn); приготовляется изъ болѣе мелко нарѣзаннаго мяса и не такъ жирнаго; прессуется въ круглыхъ жестянкахъ.

Консервы изъ свиныхъ ногъ, языковъ, окороковъ и солонины.

Консервы изъ мяса свиных ного, — то, что у насъ въ Россіи называють студнемъ. Это весьма цѣнный консервъ, по причинѣ прочности его въ сохраненіи даже въ откупоренной жестянкѣ. По-англійски онъ

называется Pig fect (bonelles.)

Подъ именемъ Lunch tongnes продаются въ круглыхъ жестянкахъ различнаго рода языки, кромѣ бычачьихъ, въ томъ числѣ конечно и свиные. Каждая коробка заключаетъ одинъ языкъ. Они слабо просолены и сварены; цѣнятся выше консервовъ изъ свиныхъ головъ; укупориваются въ круглыя жестянки различной величины, смотря по величинѣ языка, который долженъ заполнять жестянку.

Консервы изъ окороновъ. (Pottedham). Обрѣзки окоро-ковъ, которые остаются при приготовленіи корот-кихъ окороковъ (см. часть I, стр. 58), прессуются въ небольшихъ жестянкахъ отъ 1/4 фун., и варятся. Консервъ этотъ приготовляется въ мясномъ сокѣ. Англичане ѣдятъ его съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣ-бомъ, который въ такомъ видѣ не малую роль играетъ при питіи чая съ молокомъ. Въ такомъ же родѣ дѣлаютъ консервы изъ соло-

нины и проч. мяса.

нины и проч. мяса.

Такимъ образомъ, какъ мы видѣли, въ эти консервы превращаются тѣ остатки отъ туши, которые иначе имѣли бы очень мало цѣны; но когда они превращены въ консервы и могутъ въ такомъ видѣ сохраняться неопредѣленно долгое время, то это придаетъ имъ особенную цѣнность.

Американцы ввезятъ въ Англію громадное количество этихъ консервовъ. Все же количество ихъ, ввозимое въ Англію изъ Америки, превышаетъ въ нѣсколько разъ то количество, которое приготовляется въ самой Англіи. Въ самой Англіи главныя мѣста, гдѣ приготовляютъ консервы—это Јагшопth ляется въ самой Англіи. Въ самой Англіи главныя мѣста, гдѣ приготовляють консервы—это Јагшонть (въ Норфольдѣ), Лидсъ и Эбердинъ (въ Шотландіи). Всѣ фирмы, какъ англійскія, такъ и американскія, приготовляющія мясные консервы придають имъ одну и туже форму. Эти консервы бывають, какъ мы говорили выше, или въ круглыхъ, или въ четырехугольныхъ, или пирамидальныхъ жестянкахъ. Жестянки покрываются синимъ лакомъ и оклеены кругомъ, по стѣнкѣ бумагой, на которой написано: фирма, наставленіе какъ откупоривать и пользоваться консервомъ, сортъ и вѣсъ. сервомъ, сортъ и въсъ.

Значеніе этихъ консервовъ на рынкъ то, что опи, по своей сравнительной дешевизнъ, могутъ конкурировать съ дорогими сортами мяса. Громадное значеніе имъютъ консервы въ продовольствіи арміи, о

чемъ мы уже говорили, въ походахъ или въ тропическихъ странахъ, гдъ дълать запасы свъжаго провіанта на долгое время нельзя. Англійская армія въ Индіи, Египтъ и Суданъ постоянно снабжалась и по сіе время снабжается мясомъ, сохраняемымъ въ жестянкахъ.

Стянкахъ.
При приготовленіи половинокъ (васоп смтр. часть І; превращаются тѣ наиболѣе цѣнные остатки мяса, которые иначе должны были бы быть проданы на мѣстѣ, или посолены въ боченкахъ, въ разсолѣ, и проданы крайне дешево. Задача всякаго производства всегда та, чтобы по возможности утилизировать и всѣ остатки производства. Американцы прекрасно сознаютъ это и въ формѣ консервовъ находятъ возможнымъ наиболѣе дорого продавать остатки отъ производства половинокъ и эта одна изъ причинъ, по которой американцы могутъ свои половинки (bacon) продовать по очень дешевой цѣнѣ съ выгодою для себя. для себя.

Американскіе консервы потребляются въ Европѣ въ огромномъ количествѣ, при чемъ рядомъ съ свиными консервами огромную роль играютъ и говяжьи, особенно такъ называемый "Cooked Corned beet", солебенно такъ называемый "Cooked Corned bect", соленая и вареная говядина, упаковываемая въ жестянки по 2, 6 и 14 фунт.; послъдній консервъ не популяренъ въ Англіи, гдѣ его не любятъ за то, что онъ очень солонъ; въ Германіи же онъ въ большомъ ходу, равно какъ и въ Швейцаріи. Привелемъ короткій очеркъ приготовленія этихъ консервовъ въ Америкъ, руководясь описаніемъ нѣкоторыхъ авторовъ. При приготовленіи жестяночныхъ консервовъ мясо варится въ большихъ котлахъ, послѣ чего рѣжется на куски соотвѣтственной величины и укладывается въ жестянки, которыя поступаютъ въ другіе котлы, въ которыхъ они остаются отъ 2 — 7 часовъ и постепенно повариваются безъ потери естественнаго вкуса,

пенно довариваются безъ потери естественнаго вкуса,

сочности и аромата; при вареніи жестянокъ воздухъ выходитъ черезъ отверстіе, оставленное въ крышкъ жестянки. Когда жестянки вынуты изъ водяной бани, то нъсколько рабочихъ заняты постоянно задълываніемъ этихъ отверстій въ жестянкахъ что дълается оловомъ и паяльникомъ, послъ чего жестянки очищаютъ щелочью отъ приставшаго къ нимъ сала, и такимъ образомъ сокращается значительный трудъ рабочихъ, обклеивающихъ готовыя жестянки бумагой съ фирмой, и упаковываютъ жестянки въ ящики.

Стремленіе превратить отбросы въ болье цьные продукты очень важно при такихъ колоссальныхъ производствахъ, какія можно наблюдать въ Америкъ, причемъ сконцентрированіе боенъ позволяетъ дълать это экономичные и удобные, чымъ въ Англіи. Дещевый жельзнодорожный, озерный, рычной и морской транспортъ позволяетъ доставлять такое консервированное въ жестянкахъ мясо по самой пустой, дешевой цынь. Черезъ агентства въ Европы эти товары помыщаются на рынкъ прямо, безъ повторныхъ комиссій, въ руки потребителей.

Все это позволяетъ американскимъ производителямъ продавать свои консервы въ Европъ очень дешево, причемъ цъна на нихъ въ розничной продажъ, напр. въ Англіи бываетъ за фунтъ отъ 15 до 25 коп. Эти американскіе консервы можно встрътить на всъхъ рынкахъ Европы, особенно въ Англіи, Германіи и Бельгіи; но на такихъ рынкахъ, какъ Швеція, они уже попадаются весьма ръдко и въ ничтожномъ количествъ.

То, что можно сказать противъ американскихъ консервовъ, — это именно, что мясо въ тѣхъ изъ нихъ, которые приготовлены съ сокомъ, настолько разварено, что распадается легко на волокна. Но консервы нѣкоторыхъ англійскихъ фирмъ. напр. Jarmouth,

не страдають этимъ недостаткомъ въ такой степени,

какъ американскіе.

Кромѣ того, часто дѣлаются упреки американскимъ консервамъ за то, что они приготовляются изъмяса больныхъ животныхъ и содержатъ часто большой процентъ сухожилій.

ГЛАВА ХІ.

Приготовление свиного сала и очистка говяжьяго.

Въ первой части сего сочиненія на стр. 55 мы сдѣлали описаніе полученія свиного сала по американскому способу но въ настоящее время познакомимъ съ производствомъ того же сала (Lard) по англійскому способу, съ описаніемъ всѣхъ тѣхъ его сортовъ, которые требуются для Англіи, и вслѣдъ за этимъ перейдемъ къ описанію новаго и вполнѣ раціональнаго способа очистки говяжьяго сала, которое не можетъ быть чуждо при колбасномъ производствѣ, тѣмъ болѣе, что употребленіе его въ громадномъ видѣ составляетъ потребленіе не только у насъ въ Россіи но и транспортируется на иностранные рынки, какъ одинъ изъ главныхъ русскихъ продуктовъ вывоза за границу.

Приготовление свиного сала.

Хотя свиное сало и играетъ большую роль въ международной торговлъ, но не столь значительную, какъ различные мясные продукты. Но переходя къ

производству этого продукта, мы должны отмѣтить тотъ фактъ, что въ нѣкоторые годы, какъ цѣна на свиное мясо и соленые свиные продукты значительно падаетъ на международномъ рынкъ и когда производство ихъ для экспорта дѣлается совершенно невозможнымъ, производство свиного топленаго сала выступаетъ на первый планъ. При обзорѣ англійскаго рынка, цѣна на лучшіе сорта топленаго свиного сала въ Англіи держится прочнѣе и подвергается меньшимъ колебаніямъ, чѣмъ цѣна различнымъ сортамъ соленой свинины соленой свинины.

соленой свинины.

Для Россіи производство топленаго свиного сала можетъ имѣть въ нѣкоторыхъ случаяхъ особое значеніе такъ какъ кромѣ переработки для этого рода различныхъ обрѣзовъ и отбросовъ кишечнаго и нутренаго сала, мы могли бы для этой цѣли утилизировать и очень сальныя свиныя туши.

Въ Англіи самое лучшее свиное сало (lard) вытапливается изъ нутреного сала; изъ бокового и изъ мясныхъ обрѣзковъ вытапливается второй сортъ сала, а изъ разныхъ грязныхъ остатковъ, кишечнаго сала

а изъ разныхъ грязныхъ остатковъ, кишечнаго сала и пр. — третій сортъ. Сало, предназначенное для вытопки, рѣжется на небольшіе кусочки; это дѣлается въ небольшихъ заведеніяхъ прямо въ ручную ножемъ, въ большихъ же заведеніяхъ, это разрѣзываніе производится при посредствѣ различныхъ механическихъ приспособленій, это дѣлается машиною; машина для рѣзки сала на куски устроена въ родѣ тѣхъ, которыя употребляются для рубки котлетъ: она состоитъ изъ горизонтальнаго цилиндра, въ которомъ идетъ продольная ось съ положенными на нее винтообразно ножами противъ промежутковъ, между которыми на внутреннихъ стѣнкахъ горизонтальнаго цилиндра, находится воронка, въ которую накладывается сало, предназначенное для измельченія, при вращеніи внутренней

оси съ ножами оно поступаетъ внутрь, рѣжется на куски и выгоняется изъ машины съ другого конца; нарѣзанное сало помѣщается въ желѣзный или мѣдный котелъ, гдѣ подвергается вытопкѣ, и къ нему подливаютъ немного воды, чтобы оно не подгорѣло, что всегда необходимо дѣлать при вытопкѣ на голомъ огнѣ Въ этомъ случаѣ котелъ вмазанъ такимъ образомъ, что топка приходится какъ разъ подъ нимъ. При вытапливании паромъ, котелъ имѣетъ двойныя стѣнки, между которыми и циркулируется пе-

регратый паръ.

Вытапливание производится при постоянномъ помъшиваніи, которое производится или рабочимъ или особымъ шестомъ, приводимымъ въ постоянное движеніе шестерней. При вытапливаніи стараются вести всю операцію какъ можно чище, такъ какъ неопрятность во время производства сейчасъ же отзывается на цвътъ сала; избъгаютъ при этомъ вытапливанія сала въ деревянныхъ котлахъ. Чтобы получить болъе плотное сало, при вытапливании прибавляютъ къ нему немного поташа, чемъ достигаютъ омыливанія болье легкихъ жировъ. При вытопкъ наблюдають, чтобы цвъть остатковь не быль бурый, и когда послъдніе примуть желтоватый оттънокъ, а растопленное сало совершенно прозрачный видъ, то операцію кончають и сливають его въ жельзные чаны, пропуская сквозь сито; въ этихъ чанахъ оно остываеть, а различныя постороннія примъси и муть осъдають на дно. Если сало имъетъ непріятный запахъ и при топленіи этотъ запахъ не исчезаеть, то, по патентованному способу Кочрона (въ Массачузеть), слѣдуетъ эти жиры нагрѣть отъ 65 до 95° и при помѣшиваніи смѣшать съ небольшимъ количествомъ, обращенной въ порошокъ или измельченной ильмовой коры, которая при этихъ условіяхъ отнимаетъ отъ жира непріятный запахъ. Вполнѣ отстояв-

шійся и очищенный lard долженъ быть совершенно прозрачнымъ. Въ это время берутъ пробу и даютъ ей совершенно застыть, послѣ чего она должна быть совершенно бѣлая и плотная.

Когда сало охладилось, но все еще жидко и приняло бѣлый цвѣтъ, его разливаютъ въ пузыри или въ боченки. Свиные пузыри, употребляемые для этого, предварительно очищаются: рабочій надѣваетъ пузырь отверстіемъ на трубку ножныхъ мѣховъ, и придерживая рукою, прижимаетъ его плотно къ отверстію мѣховъ, чтобы пузырь не могъ соскочить; затѣмъ, нажимая ногою на педаль мѣховъ и надувши пузырь, обчищаетъ его ножемъ, срѣзая остатки мяса, сала и т. п. Очищенные такимъ образомъ пузыри сохраняются до употребленія въ разсолѣ. Для разливанія сала въ пузыри, въ желѣзномъ чанѣ устроенъ особый кранъ съ зажимомъ, на который надѣвается пузырь, наполняется растопленнымъ саломъ, завязывается ниткой, послѣ чего падаетъ въ подставленную кадку съ холодной водой; пузыри бываютъ весьма различной величины, почему послѣ сортируются по вѣсу при упаковкъ. Такимъ образомъ разливается высшій сортъ лярда, а низшіе разливаются прямо по бочкамъ и боченкамъ.

Что касается до качества полученнаго продукта, то предпочитается лярдъ, вытопленный при помощи пара такъ какъ онъ не имѣетъ того сдегка поджа-

Что касается до качества полученнаго продукта, то предпочитается лярдъ, вытопленный при помощи пара, такъ какъ онъ не имѣетъ того слегка поджареннаго вкуса, какой имѣетъ сало, вытопленное на голомъ огнѣ, хотя и съ прибавкой воды. Прибавка большого количества воды въ томъ случаѣ, когда вытапливается сало вмѣстѣ съ большимъ количествомъ остатковъ мяса, вліяетъ на качество полученнаго сала, такъ какъ вода извлекаетъ изъ мяса разныя экстрактивныя вещества; по анализамъ Атенштэдта (Athenstaedt) свиное сало, вытопленное при такихъ условіяхъ, содержитъ до 17% примѣси въ

чидѣ бѣлой водянистой, киселеобразной массы, составляющей экстрактъ изъ животныхъ тканей. При производствѣ, особенно въ Америкѣ, подмѣшиваютъ къ топленому свиному салу стеаринъ изъ масла хлопчато-бумажныхъ сѣмянъ, какая примѣсь существенно не измѣняетъ наружнаго вида, но за то совершенно

портитъ продуктъ.

Ради плотности иногда подмѣшиваютъ къ топленому свиному салу другіе сорта сала, напримѣръ, баранье или говяжье; но подобная фальсификація опытными купцами узнается сразу и такой товаръ не находитъ себѣ покупателей; въ виду возможности такой фальсификаціи, лучшія американскія фирмы снабжаютъ боченки и полубоченки съ lard'омъ съ цертификатаромъ химика о томъ, что дѣйствительно ихъ продуктъ не подмѣшанъ жирами. Относительно вытапливанія того или другоге сорта lard'а въ Америкѣ существуютъ точныя правила, направленныя къ тому, чтобы всегда поддерживать однообразіе вытапливаемаго сорта. Въ Чикаго и Цинцинатѣ установлены слѣдующіе сорта lard'а и способъ ихъ вытапливанія:

1) "Chice lard (Отборный lard) долженъ быть приготовленъ только изъ нутряного сала и обръзковъ, вытопленъ или огнемъ, или паромъ, причемъ способъ вытапливанія долженъ быть обозначенъ на

каждой бочкъ".

2) "Prime Steam lard (Паровой lard) долженъ быть образцовымъ (Standard), когда приготовленъ изъ головы, кишекъ, нутряного сала и обръзковъ въ той пропорціи, въ какой эти части получаются отъ свиньи, по не долженъ заключать какого бы то ни было соленаго матеріала".

3) "Off grade" (безсорный), вытопленый изъ соле-

ныхъ обръзковъ

Эти copra lard'a прочно поддерживаются произ-

водствомъ, и является возможнымъ всегда связывать съ указанными названіями опредѣленныя качества продукта; эти же сорта и котируются на биржахъ. При вытопкѣ сала въ котлѣ, остаются различные

остатки (шквари, ошурки), которые имъютъ слегка буроватый или желтый цвътъ, если сало вытапливалось съ соблюдениемъ необходимыхъ условій относительно нагръванія. Эти остатки англійскіе сольщики прессуютъ въ холстяномъ мъшкъ посредствомъ сильнаго пресса, выдавливая остатки сала и и получая спрессованными въ видъ большихъ квад-ратныхъ кусковъ; такой жмыхъ называется въ Ан-гліи "dog cake" и идетъ въ кормъ собакамъ; въ Гер-маніи изъ остатковъ при вытапливаніи сала приготовляють бурую колбасу.

Отъ топленаго свиного сала требуютъ слѣдующихъ качествъ, которыми опредѣляется его цѣна.
1) Плотность Плотность топленаго свиного сала

прежде всего зависить отъ способа откорма тъхъ свиней, которыя дають матерьяль для производства: если онв плохо откормлены и ихъ сало мягкое, то и послв вытапливанія мы получимь мягкій, слабый продукть; нутряное сало даеть белве плотный lard, чъмь другія части; прибавляемый при вытапливаніи къ салу поташъ омыливаетъ болѣе легкіе жиры, и сало поучается отъ этого немного плотнѣе.
2) Бълый цвътъ. Сало бѣлаго цвѣта получить можно отъ свиней, выкормленныхъ зерновымъ кормомъ,

а отнодь не такимъ, какъ барда или жмыхи; кромъ того, при сохраненіи сало теряетъ свой бълый цвътъ, если его держать въ сыромъ мъстъ; точно также много зависитъ отъ чистоты и опрятности самгао

производства.

3) Хорошій вкуст и запахт, зависящіе отъ хорошаго приготовленія и хорошаго консервированія.
4) Зернистость должна быть соединена съ тя-

жестью свиного топленаго сала и придается ему,

какъ признано въ практикъ, постояннымъ мъшані-емъ во время его остыванія. Сорта свиного топленаго сала изъ различныхъ странъ производства значительно разнятся по своимъ

такъ какъ таможенная пошлина во Франціи различна на топленое свиное сало, ввозимое изъ европейскихъ или внѣ европейскихъ странъ и притомъ прямо или не прямо изъ мѣстъ производства, то французскія таможни тщательно отличаютъ различные сорта топленаго свиного сала, и, судя по его качествамъ и наружному вилу опредълдотъ его качествамъ и наружному вилу опредълдотъ его качествамъ и наружному виду, опредъляютъ его

происхождение.

Американскіе сорта топленаго свиного сала обык-новенно вывозятся изъ мѣстъ производства въ боч-кахъ; они представляютъ, кромѣ того, особенный характеръ, который позволяетъ отличать ихъ отъ англійскаго или бельгійскаго топленаго свиного сала; эти послѣднія, какъ и французское сало, узнаютъ прежде всего по своему бѣлому молочному оттѣнку; зернистость ихъ болѣе нѣжная, ихъ вкусъ болѣе пріятный и они почти совершенно не имѣютъ запаха. Сорта топленаго свиного сала изъ Новаго Орлеана и изъ Нью-Іорка, которые составляютъ главную массу ввоза изъ Америки, подвергаются обработкѣ, имѣющей, главнымъ образомъ, своей задачей часть изъ олеина; они сохраняютъ красноватый оттѣнокъ, который усиливается въ низшихъ сортахъ; кромѣ того, они имѣютъ ясно ощущаемый затхлый запахъ, что можетъ являться результатомъ не полнаго консервированія. Вкусъ ихъ особенный, острый и вслѣдствіе операцій, которымъ они подвергаются, ихъ масса гладкая (въ разрѣзѣ) и очень твердая. Американское свиное топленое сало изъ западныхъ штатовъ, извѣстное подъ именемъ "Prime Western" не прежде всего по своему бѣлому молочному оттѣнку;

получаетъ никакой спеціальной обработки; оно приближается болъе къ французскому по своему оттънку; однако оно болъе тусклаго бълаго цвъта и слегка зеленовато; оно отличается особенно сильнымъ поджареннымъ запахомъ; наконецъ, его масса зерниста сравнительно съ французскимъ топленымъ свинымъ саломъ. Тъ или другіе пріемы обработки топленаго свинаго сала значительно вліяютъ на качество нолучаемаго проликта, но цъмъ меньнимъ обработки ство получаемаго продукта, но чѣмъ меньшимъ обработкамъ оно подвергается и чѣмълучше, съ другой стороны первоначальный матеріалъ, употребляемый для его вытапливанія, тѣмъ скорѣе можно ожидать получить продуктъ хорошихъ качествъ.

Очистка говяжьяго сала.

100 част. сала размѣшиваютъ въ 100 частяхъ воды кипятку, пока оно расплавится; къ такой смѣси прибавляютъ 4 части кристаллической соды, предварительно растворенной въ 20 частяхъ воды; затѣмъ все хорошо перемѣшиваютъ, наблюдаютъ, чтобы температура не опускалась ниже точки остыванія; операцію эту продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока образуется полное эмульсированіе. Послѣ чего смѣсь доводятъ до кипѣнія, при чемъ приливаютъ еще 400 частей воды, не переставая хорошо мѣшать, и кипитятъ 1/2 часа. Наконецъ, огонь гасятъ, массѣ даютъ остыть, при чемъ расплавленное сало собираютъ съ верху, и подъ нимъ будетъ жидкость, содержащая нечистоты сала и соду. Жидкость эту сцѣживаютъ, а сало хорошо промываютъ для удаленія соды, для чего сало вновь переплавляютъ при нагрѣваніи съ 100 частями воды до образованія эмульсіи, добавляютъ опять 400 частей воды и кипятятъ 1/2 часа.

Лучшій сортъ сала требуетъ двукратнаго повторенія обработки содой, обыкновенность три раза. 100 част. сала размѣшиваютъ въ 100 частяхъ воды

При второмъ очищеніи берутъ соды отъ 2—3 про-центовъ, а при третьемъ отъ 1—2. Рафинированіе заканчивается промываніемъ сала въ большомъ количествъ воды, или сначала промы-ваніемъ слабой соляной кислотой (1 ч. на 100 ч. воды) и потомъ чистой водой.

Все промываніе должно быть произведено горячей водой, и при томъ каждый разъ слѣдуетъ кипятить не менѣе $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ часа

Щелочныя воды отъ первой промывки содержатъ въ себъ много жирныхъ кислотъ и азотистыхъ веществъ, придающихъ неочищенному салу отвратительный запахъ и вкусъ. Жидкость эту нейтрализуютъ сърной кислотой и выдъляютъ эти кислоты, которыя идутъ на приготовленія мыла и стеариновыхъ свъчей. Очищенное такимъ способомъ сало не имъетъ по-

ложительно никакого непріятнаго запаха и сміло мо-

жетъ идти для жаренія мяса и овощей.

Для этой очистки необходимо брать мягкую воду, но не известковую, такъ какъ сія послѣдняя обра-зуетъ нерастворимое известковое мыло, которое трудно отмыть водой. Если таковой воды не имѣется, то известковую воду очищаютъ содой, причемъ углекислая известь, т. е. мѣлъ, осядетъ на дно

ГЛАВА ХІІ.

Соленіе свинины, мяса, рыбы и птицы.

Хотя мы въ первой части сего сочиненія и касались вопроса спеціальныхъ солокъ свиного мяса, но эта спеціальность всецѣло относилась до свиныхъ продуктовъ, экспортирующихъ на заграничныхъ рынкахъ, теперь же мы коснемся этого производства спеціально для внутренняго потребленія, такъ какъ

производство русскихъ колбасныхъ заведеній и торговли не ограничивается приготовленіемъ продуктовъ изъ одной лишь свинины, но касается довольно въ обширномъ видъ и до произведеній изъ другихъ мясъ животныхъ, и отчасти птицъ и даже рыбъ, а потому, чтобы этимъ заведеніямъ не быть въ зависимости отъ спеціалистовъ-производителей по этимъ предметамъ, мы находимъ необходимымъ ознакомиться самимъ колбаснымъ заведеніямъ, чтобы тѣмъ самымъ удешевить производимые продукты, не покупая ихъ изъ другихъ рукъ, что во всякомъ случав принесетъ матеріальную пользу и улучшитъ товаръ по своему вкусу и усмотрѣню.

Общія правила соленія мяса.

Умъренно теплая погода всегда предпочитается для соленія мяса. При очень жаркой погодъ солить опасно, потому что мясо испортится прежде, нежели успъють посолить его, а испорченное мясо никогда надлежащимъ образомъ не вберетъ въ себя соли. Не слъдуетъ также солить и мерзлаго мяса. Если погода ясная и свъжая, безъ мороза, то мясо можно вывъсить на день или на два, передъ соленіемъ; но если будетъ морозъ, то мясо надо разръзать и посолить прежде, нежели оно совсъмъ потеряетъ животную теплоту. Если при соленіи употребляется, кромъ соли, еще сахаръ и селитра, то ихъ предъ соленіемъ надобно перемъшать съ солью. Сахаръ сохраняетъ мясо столь же дъйствительно, какъ и соль, но не сушитъ его и не дълаетъ жесткимъ. При соленіи мяса прибавка сахара къ соли очень полезна. Отъ селитры мясо дълается жесткимъ болъе, нежели отъ простой соли, и если положить много селитры, то мясо лишается большей части своей питательности. Селитру кладутъ только

для приданія мясу краснаго цвѣта; на это достаточно небольшого количества. Солить мясо надобно въ умѣренно-холодномъ мѣстѣ, гдѣ продуваетъ чистый воздухъ, но куда лучи солнца не проходятъ. Въ морозъ это помѣщеніе слѣдуетъ затворять.

Посуда для соленія мяса.

Посуда для соленія мяса употребляется деревянная или глиняная. Деревянная, въ видъ чановъ, кадокъ, бочекъ и корытъ, есть самая употребительная, по причинъ ея дешевизны и значительной прочности. Существенный недостатокъ этой посуды состоить дъ томъ, что она способна давать течь, и что въ ней можетъ образоваться кислота, причиняющая дурной запахъ въ соленіи. Для отвращенія этого недостатка, въ Англіи, деревянную посуду подъ солонину внутри моютъ и даже обкладываютъ свинцомъ. Смола, которая предпочитается даже свинцу, нисколько не вредитъ солонинъ, не дозволяетъ течь посудъ и не допускаетъ образовываться кислотъ; но она скоро отстаетъ и требуетъ возобновленія почти ежегодно. Глиняная посуда, въ видъ глубокихъ тазовъ, горшковъ, корчагъ и проч., приспособленыхъ къ соленію окороковъ, языковъ и другихъ частей мяса, удобна, по чистотъ, для соленія всякаго рода; единственные недостатки этой посуды состоять въ томъ, что она легко ломка. Глиняную и деревянную посуду съ солониною покрывають деревянными, хорошо приложенными крышками, для защиты отъ мухъ, крысъ и вліянія воздуха.

Процессъ соленія.

То мясо, которое назначается къ употребленію, въ непродолжительномъ времени можетъ быть по-

солено все однимъ разомъ; но то, которое назначается въ прокъ, какъ ветчина, окорока и проч., должно сперва слегка посыпать солью и такъ дать ему полежать 1—2 дня, чтобы вытянуло изъ нихъ по возможности больше крови. Разсолъ, такимъ образомъ полученой изъ мяса, надо слить, а мясо обтереть и положить въ сухую посуду, въ которой солятъ его окончательно. Первый разсолъ, если оставитъ въ немъ мясо, производитъ въ ветчинъ порчу, ржавчину и дурной запахъ. Прежде считали необходимымъ натирать мясо солью, но теперь доказано, что можно просто посыпать солью поверхность мяса, только почаще его поворачиватъ, по крайней мърѣ, одинъ разъ всякій день. Кусокъ говядины можно оборачивать нижнею стороною кверху; но если мясо покрыто кожею, какъ наприм. ветчина или свинина, то его надобно только приподымать, чтобы разсолъ стекъ подъ него, а нерастворившуюся сольопять собрать и разложить по поверхности. Если свиные пометки, лопатки и окорока кладутъ другъ на друга, то ихъ положеніе надо ежедневно перемънять, перекладывая верхніе куски внизъ, но всетда наблюдая, чтобы половина, покрытая кожею, была оборочена внизъ. Иные, вмъсто соленія мяса сухою солью, разваривають его въ водѣ, а остывшій разсолъ выливаютъ на мясо, такъ чтобы оно совсъть имъ покрылось и оставляютъ лежать въ разсолъ выливаютъ на мясо, такъ чтобы оно совсъть имъ покрылось и оставляютъ лежать въ разсолъ выливаютъ на мясо, такъ чтобы оно совсъть имъ покрылось и оставляютъ лежать въ разсолъ выливаютъ на мясо, такъ чтобы оно совсъть имъ покрылось и оставляютъ лежать въ разсолъ выпрасства, какъ это бываетъ при обыкновенномъ способъ соленія. Наливаніе разсолъ оно оно оказывается не такъ способнымъ въ домашнемъ быту небольшихъ семействъ. быту небольшихъ семействъ.

0 времени, требующемся для соленія мяса.

Относительно этого можно сказать, что мало попадается кусковъ мяса, которое не просолилось бы достаточно въ теченіи недѣли. Большой окорокъ или крупную часть говядины можно держать въ соли 10 дней, но не долѣе; для тонкихъ же частей говядины и свинины достаточно 4—5 дней.

Если мясо лежало въ солень в очень долго, то его надо хорошенько вымыть прежде варки, но все же оно утратить нъсколько своей доброты. Замъчаніе это не относится къ тому мясу, которое посль соленія должно храниться сухимь; такое мясо должно держать въ разсолъ до тъхъ поръ, пока соверщенно проникнетъ солью; иначе, чрезъ нъскольно времени, оно испортится около костей. Въ этомъ случав для лопатокъ и полотковъ свиныхъ нужно 5 недѣль пробыть въ разсолѣ; для окороковъ - отъ одного мъсяца до шести недъль, смотря по ихъ величинъ для воловьихъ языковъ-десять дней, а для телячьихъ-недѣлю; для хребетной части отъ десяти дней до трехъ недъль, смотря по ея величинъ. На кусокъ мяса въ пудъ въсомъ достаточно одинъ фунтъ соли или ³/₄ соли и ¹/₈ фун. сахарнаго песку. Если желають имъть мясо краснаго цвъта, то прибавляютъ на 1 фун. соли 3-4 зол. селитры и еще 8 золотниковъ сахарнаго песку.

Если желаютъ посолить мясо въ одни сутки, то берутъ большой кусокъ мяса, наливаютъ въ кадку, почти до краевъ, свѣжей воды; на края, поперекъ кадки кладутъ двѣ жердочки, а на нихъ мясо, такъ чтобы оно лежало около полувершка повыше воды, не касаясь ея. На мясо посыпаютъ столько соли, сколько можетъ на немъ держаться, не сваливаясь, и оставляютъ на сутки, послѣ чего оно будетъ со-

всѣмъ готово къ употребленію.

Если желаютъ солить мясо разсоломъ, то на ведро воды будутъ $4^{1}/_{2}$ фун. соли, $^{3}/_{4}$ фун. сахарнаго песку и 14 зол. селитры; все варить, тщательно снимая пѣну, а потомъ остужаютъ и выливаютъ на мясо. Если въ этомъ разсолѣ будутъ солить 2-3 части мяса, одна послѣ другой, то разсолъ должно послѣ каждаго раза переваривать снова, тщательно снимать пѣну, и каждый разъ прибавляя въ него третью часть вышеозначеной смѣси соли съ сахаромъ, чтобы возобновить крѣпость разсола. Всякій разъ, при соленіи, посуду нужно выпаривать кипяткомъ и

хорошо высушивать.

Разсолъ для свиныхъ полотновъ дѣлается изъ 5 — 8 фунтовъ соли, которой весьма достаточно для полотновъ изъ одной свиньи. Другіе при соленіи этого продукта употребляютъ только одну соль, но смѣсь сахарнаго песку съ солью предпочтительнѣе. На 2 фун. соли надо брать 1 фун. сахарнаго песку и 6 золотниковъ селитры. Если надо посолить нѣсколько полотковъ, то эту соляную смѣсь раздѣляютъ на доли и посыпать внутреннюю сторону каждаго полотка, которою онъ лежитъ на другомъ. Вышеуказанное количество соли достаточно также, чтобъ хребетъ, щеки и подколпики, помѣщенные по концамъ полотковъ, просолились надлежащимъ образомъ.

Провъсная датская солонина.

Взять лучшее и сочное мясо, называемое англійскимъ или толстый филей.

Въ холодную погоду мясо можетъ висѣть три или четыре дня до соленія, хорошо натирая сахарнымъ пескомъ и повторяя это натиранье 3—4 раза въ день. Когда сахаръ совершенно впитается въ мясо, надобно вытереть его на сухо и приготовить вареный

растверъ изъ 1 фун. соли, 6 золот. селитры и 12 золот. англійскаго перца облить имъ мясо въ чистой посудѣ или кадкѣ, а потомъ ежедневно перевертывать мясо, дать стечь разсолу и повѣсить на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, гдѣ продуваетъ вѣтеръ, а еще лучше, сушить для провѣтриванія въ комнатѣ, гдѣ есть сквозной вѣтеръ, или въ сухой большой кухнѣ, хорошо провѣтриваемой, и въ которой поддерживается постоянный огонь, причемъ привѣшиваютъ солонину къ потолку. Послѣ сушки, черезъ 3—4 дня, зашиваютъ въ холстину.

Русская солонина.

Для соленія въ прокъ отбираютъ мясистыя части или, по крайней мѣрѣ,, кости изъ нихъ вырѣзываютъ. На каждый пудъ говядины берутъ отъ 5-10 фун. соли и $\frac{1}{4}$ фун. селитры, толкутъ все это въ мелкій порошокъ и этою солью натираютъ приготовленные куски мяса, потомъ въ чистую кадку посыпаютъ на дно соли и на нее укладываютъ говядину слоями, пересыпая каждый слой нетолченною смъсью перца, имбиря, гвоздики, корицы, моржжеве-

ловыми ягодами и лавровымъ листомъ. Особенно стараются втирать соль въ пустотъ и проръзъ.

Или. Натираютъ мясо смъсью изъ 32 частей соли и 2 части селитры; кладутъ куски мяса плотно однимъ на другой и повторяютъ натираніе четыре раза, по одному разу въ каждую недълю. На каждые 14 фун. мяса берутъ 1 фун. соли и пропорціональное количество селитры. Послѣ того посыпаютъ отрубями, чтобъ обсущить всю влагу, и вывѣшиваютъ на кухнѣ или теплой избѣ для обсущки. Черезъ мѣсяцъ оно можетъ быть употребляемо, какъ провѣсная гсвядина Она долго сохраняется безъ порчи; только иногда плѣснѣетъ.

Или третій сивсобъ. Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцемъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ нея скорѣе всего портится мясо; вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, потереть его со всѣхъ сторонъ солью, высущенною въ печи и смъщанною съ селитрою и спеціями, разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно. Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустого мъста; умять слегка толкушкой. На дно боченка посыпать сослегка толкушкой. На дно обченка посыпать со-ли съ селитрою, лавровымъ листомъ, размариномъ и англійскимъ перцемъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса. Когда боченокъ будетъ по-лонъ, накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сто-ронъ, подержать въ комнатѣ 2—3 дня, каждый день переворачивая боченокъ, то на одно дно, то на дру-гое, потомъ вынести на погребъ и тамъ перевора-чивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ 3 недъли поставить на ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на 1½ пуда мяса берется соли, хорошо высушеной, 2½ фун., о зол. селитры, каляндры, макаронъ, базилики, лавроваго листу, англійскаго и простого перцу по 3 зол. Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться также всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольше, потому что, когда боченокъ откупоренъ, и воздухъ коснется мяса, то оно скоро портится; боченки должны быть хорошо засмолены кругомъ, что бы не вытекалъ сокъ. Передъ соленіемъ мяса боченки надобно вымочить и выпарить.

Солонина гамбургская.

Взять заднихъ бедеръ отъ быковъ, по крайней мѣрѣ шести годовалыхъ и хорошо откормленныхъ, и, вынувъ кости, жиръ изъ середины бедеръ вырѣзать, а въ прочихъ мѣстахъ оставить при мясѣ. Чѣмъ крупнѣе будутъ части или куски бедеръ, тѣмъ долѣе сохранится солонина. Для соленія должна быть приготовлена смѣсь мелкой, просушенной соли съ селитрой, при чемъ на одинъ пудъ мяса берутъ селитры въ порошкѣ 16 зол. сахарнаго песку 10 зол. соли 3 фун., можжевеловыхъ ягодъ толченыхъ ½ фун., лавроваго листу, изрѣзаннаго ½ фун., перцу англійскаго горошковаго б зол. Всѣ эти вещества, кромѣ перца, смѣшиваютъ вмѣстѣ и этою смѣсью потираютъ каждую часть мяса отдѣльно, кладутъвъ бочку слоями, пересыпая тѣмъ же составомъ и порошковымъ англійскимъ перцемъ.

Второй способъ. На три пуда говядины взять: соли 10 фун., селитры 12 зол., перцу 12 зол., ягодъ можжевеловыхъ толченыхъ ½ фун., лавроваго листу ¼ фун., гвоздики 2 зол., корицы 2 зол., мушкатнаго орѣха 1 золотникъ, все въ порошкѣ Смѣшать эти вещества, обсыпать хорошенько этою смѣсью совсѣхъ сторонъ назначенную для соленія говядину и, положивъ въ кадку, налить на мясо вскипяченой и

остуженой воды, чтобы покрыло мясо.

Третій способъ. Натираютъ говядину сахаромъ и даютъ нѣсколько часовъ полежать. Потомъ натираютъ ее солью съ прибавкою должнаго количества селитры и желаемаго количества раздавленныхъ можжевеловыхъ ягодъ и оставляютъ на нѣсколько недѣль лежать въ собственномъ разсолѣ, переварачивая ежедневно; потомъ обтираютъ мясо, кладутъ на него гнетъ на 1 сутки и укупориваютъ въ боченки съ крѣпкимъ солянымъ растворомъ.

Солонина американская.

Поваренной соли 4 фун., селитры $^3/_4$ фун. и сахарнаго песку 8 фун. Вс $^{\frac{1}{6}}$ эти вещества распускаются

въ 1 ведръ воды, и этимъ растворомъ заливаютъ говядину, солонина получается ярко-краснаго цвъта,

мягкая и вкусная.

Второй способъ На 1 пудъ говядины, разбитой на части, взять 3 фун. соли, 6 зол селитры, 6 зол сахару и все это втираютъ въ мясо. Потомъ взять лавроваго листу 2 золот., перцу горошковаго 2 зол., можжевеловыхъ ягодъ 12 зол. (размятыхъ и пересыпать этимъ мясо. Наконецъ, взять корицы 2 зол. гвоздики 2 зол., бодьяна 2 зол. и кишница 2 зол. изъ всего этого сдѣлагь отваръ и налить его на говяди-ну. Поставить въ холодное мѣсто и употреблять не

ранве какъ черезъ мвсяцъ.

Третій способъ. Для соленія 15 фун. мяса достаточто 1 фун. сахару, 1/2 фун. соли и 4 лота селитры; сперва обсыпають мясо небольшимъ количествомъ селитры, а потомъ насыпаютъ сахаръ, слоемъ въ 1/4 дюйма толщиною. Черезъ три дня вытираютъ мясо сахаромъ и обсыпаютъ смѣсью изъ 1 части селитры, 3 части сахару и 1 час. соли. Черезъ недѣлю снова вытираютъ мясо и обсыпаютъ разными частями сахару и соли; далъе, опять черезъ недълю, повторяютъ послъднюю операцію; наконецъ, по прошествіи еще одной недъли, наливаютъ на мясо хорошей патоки, сколько мясо можетъ вобрать ее.

При этомъ процессъ необходимо обращать внима-

ніе на то, чтобы изъ мяса не вытекаль сокъ.

Преимущество этого американскаго способа со-стоитъ въ томъ, что мясо дълается нъжнъе, гораз-до вкуснъе и, кромъ того, удобоваримъе для желуд-ка. Жиръ такого мяса бываетъ очень вкусенъ и не тяжелъ для желудка.

Солонина франканская.

Развесть въ водѣ соли, сколько разводится ее, и прибавляютъ туда 1/10 часть селитры. Когда селит-

ра распустится, то положить въ воду мясо и варить на медленномъ огнъ нъсколько часовъ, до испаренія почти всей воды; вытащить и повъсить мясо на 24 часа въ коптилку съ большимъ дымомъ. Это мясо получаетъ вкусъ гамбургскаго, которое для своего селенія требуетъ нъсколькихъ недъль.

Солонина въ бульенъ.

На 3 пуда говядины употребляется соли 10 фунт. и 1/4 фун. селитры. Селитру истолочь и, смѣшавъ съ солью, натирать этою смѣсью говядину, разнятую на части.

На дно чистой кадки посыпать слой соли и на него укладывать слой говядины, и каждый слой пересыпать крупно-толченною смъсью перца, имбиря, гвоздики, корицы, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листа и мелко изрубленной свеклы. Уложивъ такимъ образомъ говядину, наложить гнетъ и оставить до утра. Тогда взять побольше одного мясного бульена, распустить его въ горячей водъ и, остудивъ влить на солонину въ кадку, а потомъ положить на нее кружокъ съ гнетомъ.

Соленіе свиного мяса.

На легкомъ огнѣ сварить разсолъ, полагая на ведро воды 6 фун поваренной соли, 1 фун. сахарнаго песку и 6 лотовъ селитры; во время варенія этого разсола необходимо хорошо снимать пѣну, и потомъ, по остуженіи разсола, залить имъ мясо, такъ чтобы оно покрылось этимъ разсоломъ Другая свинина просаливается въ продолженіи 4—5 дней, окороки же, если они велики, требуютъ времени отъ 2—3 недѣль. Прежде положенія мяса въ разсолъ надобно вы-

Прежде положенія мяса въ разсоль надобно выжать всю кровь до чиста, хорошенько обмыть и на-

чисто обтирать.

Общее замѣчаніе. Покупая кормленыхъ свиней, надобно узнавать, не были ли онѣ откорменлы бардою, потому что такія свиньи имѣютъ мясо твердое, и мясо свиней, кормленыхъ зерномъ хлѣбнымъ или горохомъ, самое лучшее. Когда свинья пригнана съ другаго мѣста, надобно дать ей отдохнуть одну ночь и рѣзать на другой день, по утру. Замѣченные во внутренностяхъ вереда нужно вырѣзывать, небольшіе прищи не мѣшаютъ.

Когда мясо разрубится на куски, то поступають съ нимъ гочно такъ же, какъ и съ говядиной, употребляя только немного больше соли и селитры, а

травъ и кореньевъ немного нужно.

Окорока при берцовыхъ костяхъ, гдъ мясо нъсколько отдъляется отъ костей, натираютъ кръпко селитрою, толченымъ перцемъ или гвоздикою; также поступаютъ и съ лопаточными костями Окорока складываются сперва въ бочку или въ кадку, на днъ которой сперва насыпаютъ слой соли, а потомъ уже укладываютъ части свинины. Остальное мясо и части съ костями кладутся сверху, что бы было удобно брать для употребленія. Когда все это кръпко уложится, кадка закрывается крышкой, которую прижимаютъ камнями, Мясо должно лежать въ достаточномъ количествъ разсола, недъли 3—4, и потомъ уже коптиться Для того, чтобы окорока были сочные, вкусные и хорошаго цвъта, нужно тотчасъ по вынути ихъ разсола, прежде чъмъ повъсить ихъ въ коптильню перетереть гороховой мукой или пшеничными отрубями.

Свининые языки, если не употребляются для кол-

басъ, можно такъ же солить и коптить.

Сало наръзывается кусочками и перетапливается съ сырыми кислыми яблоками и лукомъ, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жиръ отдълится, то снимается ложкою и процъживается чрезъ сито

въ каменную посуду, которая, послѣ того какъ сало остынеть, закрывается полотно крышкою отъ доступа воздуха, при такомъ способѣ она можетъ долго сохраняться и употребляется для разныхъ кушаній А еще лучше поступить такъ: когда сало остынетъ, то сверхъ его насыпать на ½ пальца мелкой и сухой поваренной соли а потомъ плотно закупорить. При употребленіи слой соли, можно снять и, взявъ нужное количество сала, оставшіеся вновь накрыть солью и снова закупорить и т. д.; при такомъ способѣ сбереженія сала, оно можетъ сохраняться очень и очень долгое время, даже и въ самые жаркіе дни лѣта.

Сбережен е солонины.

При сбереженіи солонины нужно выполнять сладующія условія. 1) Что бы мясо не лежало въ тепль, но въ холоду. Лучшее для этого мъсто—погребъ, гдъ зарываютъ кадку въ снътъ или въ ледъ. 2) Чтобы воздухъ не касался солонины, для чего и укладываютъ ее плотно въ кадки или бочки и кадки плотно закрываютъ. Вынимая изъ нихъ по частямъ мясо, необходимо опять плотно закрывать ихъ 3) Чтобы солонина всегда была покрыта разсоломъ, для этого надобно его по временамъ подливать, а иногда и совершенно перемънять новымъ когда онъ начинаетъ ослабъвать. Хорошо также на дно кадки и между рядами солонины класть камешки, величиною въ яйцо; это служитъ для разъединенія кусковъ мяса между собою; но въ такомъ случать надобно смотрть, чтобы между камешками и кусками мяса, не было пустотъ Можно также класть въ бочки и уголья, такъ какъ уголь предохраняетъ отъ гнилости.

Англійская солонина.

На 100 фун. мяса берутъ 8 фун. соли, 30 золот. селитры и 4 фун. сахарнаго песку; это соленіе можно употреблять какъ въ сухомъ, такъ и въ жидкомъ видъ, для послъдняго берутъ 36 фун. воды (смотри главу III

Соленіе рыбы.

Обыкновенно солятъ рыбу зимою; когда назначенная для соленія замерзшая бѣлужина или осетрина оттаетъ, то разнявъ рыбу, кромъ головы, по хря-щамъ, вынувъ вязигу и, отнявъ голову, перья и хвость, ръзать рыбу звеньями, класть ихъ въ кадку, гдъ и мыть водою, чтобы крови на хрящахъ не было: послъ этого выложить рыбу на столъ и, давъ стечь водъ, натирать звенія солью, большія побольше, а малыя поменьше, и класть ихъ въ кадку, пересыпая слегка солью же. Когда кадка будетъ полна, то накрыть ее сверху отнятыми отъ рыбы перьями и хвостами, наложить кружекъ съ гнетомъ и оставить въ такомъ положении дня на два, пока разсолъ выйдетъ на верхъ: потомъ верхнее дно кадки закупорить плотнѣе и поставить въ ледъ на доску, чтобы кадка не подтекала. Если разсола въ кадкъ будетъ мало, то вскипятить воды съ солью, прсвернуть у кадки верхнее дно буравомъ и влить туда остуженый разсоль, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то достать ее крючкомъ или вилкой: кружки чаще смывать и наблюдать, чтобы въ кадку не попало сырой воды. Если впослъдствіи будетъ примъчено, что рыба станетъ замыливаться или принахивать, то выбрать ее изъ разсола, перемыть въ чистой колодезной водь, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы никакого запаха въ ней

не было; послѣ того класть въ нее рыбу, посыпая немного солью и сухимъ хмѣлемъ, и, заливъ вскипяченымъ и остуженнымъ разсоломъ, поставить по

прежнему на ледъ.

Другой способъ. Какую бы не было рыбу потрошатъ, удаляютъ чешую и хорошо моютъ, пересыпавъ солью, укладываютъ въ кадку, покрываютъ кружкомъ и накладываютъ гнетъ. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скоръе или медленнъе Если рыба лежитъ въ соли не долгое время, и соли взято не очень много, то эта рыба называется Свъже просольною; если же она лежитъ давно, тогда носитъ название соленою Обыкновенно соленую рыбу держатъ

въ кадкъ, на льду.

Третій способъ. Гдѣ большой ловъ рыбы, надо имѣть приготовленныя дубовыя новыя боченки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сырость вытереть полотенцемъ до чиста и до суха, но не мыть, распластать на 2 части, натереть руками со всъхъ сторонъ до красна высушенной солью, уложить въ боченки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мъстъ; боченки переворачиваютъ то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный разсолъ смачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по 1/2 года, но боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онъ открыть, то рыба уже скоро портится. Если же рыба эта не можетъ быть вся израсходована скоро, то часть ея вынуть, повъсить въ тъни на свъжей воздухъ, а потомъ прокоптить. Совътуютъ рыбамъ отрубить голову, такъ какъ замъчено, что соленія съ головами скоръе портятся и получается непріятный вкусъ.

Соленіе бълуги, осетрины и севрюги.

Паръзать рыбу такими кусками, какіе нужно будуть для употребленія: на каждый пудъ рыбы взять

з фун. самой сухой соли и натереть ею всѣ куски рыбы со всѣхъ сторонъ; тогда укладывать рыбу очень плотно въ небольшія кадочки, пересыпая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, простымъ перцемъ и гвоздикою. На пудъ рыбы довольно положить 1/4 фун. хмѣлю и 8 зол. остальныхъ спецій, смѣщанныхъ вмѣстѣ по равной части. Посуда, въ которой солится рыба, должна быть самая крѣпкая и если она протечетъ, то рыба совершенно испортится; чѣмъ плотнѣе рыба будетъ уложена и закупорена, тѣмъ лучше. Самое вѣрное средство имѣть отличную свѣжепросольную рыбу, это сохранять каждый кусокъ въ отдѣльной, нарочно для этого сдѣланной маленькой посудѣ, плотно закупореной крышкой, входящей внутрь. Сохранять на льду.

Соленіе судаковъ и щукъ.

Для соленія судаковъ и щукъ полагается менѣе соли, такъ какъ во всякомъ случаѣ эту рыбу нельзя сохранять такъ долго, какъ бѣлугу и осетрину; поэтому на пудъ судаковъ или щукъ полагается только 2½ фун. сухой соли; натирать эту рыбу солью не нужно, а только посыпать на каждый рядъ рыбы соли и спеціи, въ такой же пропорціи какъ при соленіи бѣлуги и осетрины.

Соленіе семги и лососины.

Свѣжую семгу очистить, обтереть салфеткой, сейчасъ же посолить, беря на каждые $1^1/_2$ стакана соли $^3/_4$ лота селитры. Черезъ 3-4 дня отрубить голову, вынуть хребтовую кость, рыбу же разрѣзать вдоль на двѣ части, повѣсить за хвостъ въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, чтобы обсохла. Черезъ 2-3 мѣсяца будетъ готова.

Вынувъ изъ разсола, ее можно коптить. Или не вытаскивая изъ разсола, можно употреблять свѣжепросольную.

Соленіе мелкой дичи.

Дълается очень просто. Дичь болъе крупную напримъръ дикія утки, очищаютъ, распластываютъ и солятъ въ боченкахъ, причемъ берутъ на 1 ф. солипотъ селитры, забиваютъ крышкой, засмаливаютъ и закапываютъ въ ледъ

Мелкую же дичь, напр., перепела, дрозда и т. п., только очищаютъ, потрошатъ и, укладывая рядами безъ распластованія, пересыпаютъ слегка солью.

Соленіе гусиныхъ полотковъ.

Откормленныхъ гусей предназначенныхъ на полотки, ощипать, выпотрошить, разръзать вдоль на двъ части, вытереть полотенцемъ, пока они еще не совствить остыли, вынуть вст кости, оставивъ одни ножки, посолить точно такъ же какъ солонину; часто эти полотки солять въ одномъ боченкт съ говядиной. Если же солять отдъльно, то на 20 паръ полотковь, которые могуть въсить 2 пуда, берется самой сухой соли $2^{1/2}$ Фун., селитры 4 лота, коландры 7 лотовъ, простого перцу 1 лотъ, лавроваго листу 3 лота, англійскаго перцу з лота, гвоздики 2 лота; все кромъ коландры, мелко истолочь, смѣшать и складывая полотки въ боченокъ, каждый рядъ, осыпать этою смѣсью, пока не наполнятъ боченокъ. Тогда положить донышко и сверхъ его камни держать въ умъренной теплотъ 2-ое сутокъ, чтобы соль распустилась. Тогда забить боченокъ, засмолить какъ можно лучше, вынести на холодъ, переворачивая 2 раза въ недълю то на одно дно, то на другое. Въ

мартъ мъсяцъ полотки надо вынуть, вытереть и коптить.

Гдѣ много гусей, тамъ можно часть ихъ посолить особенно въ маленькихъ боченкахъ, весной ихъ закопать въ ледъ, а лѣтомъ доставать изъ боченка для употребленія. Эти полотки очень вкусны вареные;

подаются съ хрвномъ.

Другой способъ. На 1 пудъ полотковъ берется 2 ф. соли, 6 зол, селитры и 1/4 фунта сахарнаго песку, истолочь все вмѣстѣ и натирать ими полотки и бока кадки; сложить полотки въ кадку какъ можно плотнѣе, пересыпая этою же смѣсью, прибавляя лавроваго листу, гвоздики, простого и англійскаго перцу по 2 золотника; дать постоять сутки. Потомъ сдѣлать разсолъ изъ 1 ф. соли, сварить, остудить и залить полотки. Черезъ 7 дней слить весь разсолъ въ кострюлю, сварить, остудить, снять сверху всю нечистоту и залить тѣмъ же разсоломъ, придавить гнетомъ, дать постоять дней 8, потомъ коптить, если желаютъ 1 недѣлю и затѣмъ на одинъ мѣсяцъ повѣсить на сквозной вѣтеръ. Можно обойтись и безъ копченія, поступая такъ, какъ указано въ предыдушемъ способѣ.

Соленіе рулета изъ гусиныхъ полотковъ.

Откормленныхъ жирныхъ гусей ощипать, разрѣзать по спинѣ острымъ ножомъ, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть всѣ кости, натереть солью съ селитрой, беря на ½ пуда полотковъ 1 фунсоли и 3 золот. селитры, свернуть рулетомъ, обвязать ниткою, завернуть въ холстъ, уложить въ кадочку другъ подлѣ друга, осыпать оставшеюся солью, дать постоять сутки, залить разсоломъ: на 15 ст., воды — 1 фунсоли; покрыть кружкемъ, дать полежать 8 дней, потомъ повѣсить коптить недѣлю, а

потомъ на 1 мѣсяцъ повѣсить на сильный сквозной вѣтеръ.

Соленіе гусей.

Гусей очистить, вымыть вытереть досуха полотенцемь, потомъ разръзать на 4 части и положить въ мелко истолченныя пряности, вмъстъ смъщанныя; на дно деревянной кадки кладутъ лавроваго листу, потомъ гусей, пересыпая солью съ селитрой, покрываютъ лавровымъ листомъ и кладутъ опять гусей и т д., пока кадочка наполнится, тогда сверху покрываютъ лавровымъ листомъ, кладутъ кружокъ и накладываютъ гнетъ и выносятъ на погребъ. Черезъ 3—4 недъли гуси будутъ готовы.

Подобные гуси очень вкусны въ отваренномъ видъ

подъ соусомъ.

ГЛАВА ХШ.

Разные способы соленія ветчины и окороковъ.

Англійскій способъ соленія окороковъ, говядины, свинины и т. п.

Взять $2^{1}/2$ гарнца поваренной соли, 5 фун. соли бузуна и 1/4 фун. селитры, все смѣшать вмѣстѣ, мясо спрыснуть водою, дать вытечь крови, вытереть и посыпать сказанною смѣсью и дать лежать въ продолженіи 3-хъ дней; потомъ весь разсолъ слить, прибавить 5-ть штофовъ воды и такое количество поваренной соли, чтобы разсолъ могъ держать яйцо; варить тщательно снимая пѣну; потомъ, хорошо остудивъ, вылить на мясо и оставить его лежать въ разсолъ 2 недѣли.

Второй способъ. Для 2-хъ пудовъ мяса взять 10 ф. соли, 2 фун. сахарнаго песку, по ¹/4 фун. селитры и чернаго перцу и 12 зол. можжевеловыхъ ягодъ. Всѣ эти вещества истолочь и смѣшать вмѣстѣ. Окорока предварительно вымывъ, вычистить, вытереть

насухо и осыпать этою смъсью.

По прошествіи 2—3 дней, на окорокъ вылить 1½ фун. патоки, разведенной въ ведрѣ воды, и въ теченіи цѣлаго мѣсяца переворачивать ежедневно окорока въ разсолѣ. Одного мѣсяца довольно для просоленія окорока въ 20 фун. или даже въ 24 фун. вѣсомъ; если-же они больше вѣсомъ, то требуется 5 недѣль. Окончательно просолившіеся окорока надо насухо вытереть и прокоптить. Оставшійся разсолъ еще годится для язывовъ, хребтовъ или головъ, которые предварительно продержать 1—2 дня въ простой соли.

Третій способъ. На ведро чистой воды взять 12 фун. соли, 6 фун. соли бузуна, 1½ фун. селитры и 12 фун, патоки. Все вмѣстѣ вскипятить, дать остынуть и вылить на окорока, чтобы придать окорокамъ вкусъ копченый, безъ копченія, надо вскипятить въ 2-хъ штофахъ воды немного жидкой смолы, тщательно при этомъ перемѣшивая, остудить, слить свѣтлую жидкость и прибавить ее къ розсолу. Этого количества разсола достаточно для 12-ти окороковъ не болѣе 25 фун вѣсомъ каждый. Они должны лежать въ разсолѣ отъ 3—4 недѣль, послѣ чего ихъ насухо вытираюгъ, зашиваютъ въ толстую холщовую тряпку и вѣшаютъ въ сухомъ погребѣ, на сушилѣ или въ кладовой.

Четвертый способъ. Отъ свинины, назначенной къ соленію, отрѣзаютъ всѣ тощія части, для употребленья свѣжины, а жирныя части разрѣзаютъ на небольшіе куски (отъ 2 - 5 фун. каждый). Кадки, назначенныя для соленья, должны быть съ крышкою; эту кадку

хорошо вымыть, выскоблить и насухо вытереть предъ употребленіемъ, на дно кадки посыпать соли и потомъ положить слой мяса, какъ можно плотнѣе и пересыпать солью съ селитрой и перцемъ; такимъ образомъ продолжать класть далѣе, посыпая солью между слоями. Когда кадка совершенно наполнится, тогда налить въ нее разсолъ, составленный изъ 6 фунсоли и по полфунту селитры и перца, вскипятить въ одномъ ведрѣ воды, и закрыть крышку. Мясо поспѣетъ къ употребленію въ 2—3 недѣли, но можетъ сохраняться безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Если разсолъ сдѣлается слабымъ, то его должно снова вскипятить съ небольшимъ количество соли, снимая пѣну. Потомъ вывѣшиваютъ мясо съ цѣлью освободить его отъ розсола, на что потребуется 2—3 дня. Лучше всего это дѣлать въ сухую погоду и въ комнатѣ, гдѣ дуетъ сквозной вѣтеръ Окорока часто кладутъ въ отруби, но это даетъ иногда поводъ заволиться насѣкомымъ, очень вреднымъ для соленія мяса. По той же причинѣ не годится сущитъ мясо и въ пекарни. Сушка въ комнатѣ, гдѣ сущится солодъ или хмѣль, производятъ въ немъ ржавчину. Тамъ, гдѣ есть большая кухня, сухая и провѣтриваемая, и въ которой поддерживается постоянный огонь, можно сущить окорока и плотнѣе, привѣшивая ихъ къ потолку. Послѣ сушки, окорока и прочія части надобно зашить въ толстую холстину, или завернуть въ толстую сѣрую бумагу, предварительно высушенную. Но лучше всего, особенно жля сохраненія въ прокъ, высушить мясо потиховьку въ дьму отъ сырого смолистаго дерева, какъ-то можживельныхъ сосновыхъ или еловыхъ вѣтокъ съ иглами. Мясо должно висѣть въ трубѣ довольно высоко, чтобы оно не пригорѣло, и кромѣ того должно его защитить отъ дождя. Когда вѣтки дерева совершенно разгорятся, то огонь можно долго поддерживать

одними древесными опилками, которыя горять медленно, но дають сильный дымь. Время потребное для копченья, измъняется по обстоятельствамь; надобно медленно прокоптить, но не на столько, чтобы кожа отвердъла и отдълилась отъ мяса.

Русскіе провѣсные говяжьи окорока.

Взять заднюю четверть хорошо выкормленной скотины и, вырѣзавъ кость, уложить мясо, разрѣзомъ въ средину, въ чистую, очень соленую воду и вкипятить, прибавивъ туда немного сахара. Потомъ вынуть, и повѣсивъ на крюкъ, чтобы стекъразсолъ; приготовить немного соли, смѣшанной съ чернымъ перцемъ и гвоздикой, и втирать нужно этотъ составъ какъ во внутреннюю, такъ и во внѣшнюю часть мяса. Потомъ окрутить мясо крѣпкими тонкими веревками, начиная съ толстой части; вѣшать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

Американскіе разсолы для разныхъ мясъ

1) Четыре фунта поваренной соли, 11/2 фун. сахару, 4 лота силитры и 17 кружекъ веды сварить вмѣстѣ, снимая пѣну. Отъ этого розсола и самое жесткое мясо дѣлается мягкимъ и солонина бережется безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Но прежде. нежели налить его на мясо, надобно, особенно въ жаркую погоду, выжать изъ мяса кровь и хорошеньтю втирать въ него толченую соль, а потомъ уже налить холодный разсолъ на мясо. Молодая свинина отъ этого разсола въ 4—5 дней дѣлается очень мягкой; но старая и приготовленная въ окорокахъ должна лежать въ разсолъ по крайней мѣрѣ 2 недѣли. Можно этотъ разсолъ употреблять нѣсколько разъ, прибавляя въ него понемногу соли, вскипятивъ нѣсколько разъ, снимать пѣну.

2) Вскипятить 4 фун. соли, 1/2 фун. селитры, 8 фун. сахара или сахарной патоки и 1/4 ведра воды. Этотъ разсолъ въ особенности хорошъ для рыбы. Если рыба пролежитъ въ этомъ разсолъ 2 мъсяца то дълается замъчательно вкусна. Разсолъ этотъ слъдуетъ наливать на рыбу, обыкновеннымъ образомъ уложеную въ боченокъ, съ посыпкою соли между

рядами.

3) Разсолъ, состоящій изъ 4 лотовъ селитры, 1 фун. соли и 4 кружекъ воды, вскипяченнымъ вмъстъ, наливается въ холодномъ видъ на мясо, натертое солью и очищенное отъ крови. Солонина держится въ этомъ разсолъ многіе мъсяца безъ малъйшей порчи. Окорока должны лежать въ этомъ разсолъ не менъе 2 недъль. Молодая свинина полежавъ въ ней дней пять, дълается очень мягка. Этотъ разсолъ, какъ и другіе, можно употреблять нъсколько разъ, прибавивъ въ него немного селитры, скипятить и снять пъну.

4) 32 части соли и 2 час. селитры мелко истереть и смѣшать хорошенько. Эта соленая смѣсь годна для мяса, а особенно при вторичномъ соленіи. Если употреблять 3 части селитры, то мясо слишкомъ

покрасиветь.

5) 32 част. пережженой соли $1^{1/2}$ част. селитры и 3 части сахара. Эта смѣсь годна для соленія мя-

са, предназначеннаго для вяленія.

6) 32 час. поваренной соли, 2 част. селитры столько же толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ. Количество употребляемой соли для соленія, должно соразмърять съ тѣмъ, надолго ли приготовляется солонина въ прокъ. Если употреблять много соли, то солонина будетъ прочнѣе, но зато не такъ будетъ мягка. Въ Нью-Іоркѣ для солонины, приготовляемой для морскихъ путешествій, берутъ отъ 20 — 26 частей хорошо очищенной поваренной соли 100 част. мяса,

прибавляя еще 2 част. селитры. Для соленія солонины, приготовляемой для домашняго употребленія, 4-5 частей соли, 1/2 части селитръ на 100 частей говядины.

Амереканскіе способы солить и коптить окорока.

1) Кладутъ нѣсколько свѣжихъ окороковъ между двумя широкими досками и, положивъ сверху тяжелый гнетъ, оставляютъ ихъ лежать, сколько позволитъ время года. Послѣ того натираютъ ихъ солью, смѣшанною съ одною двѣнадцатою частью селитры, и снова кладутъ на нѣсколько дней подъ гнетъ. Между тѣмъ приготовляютъ разсолъ изъ воды и соли, небольшого количества винограднаго вина, тмина перца, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ и аниса. Вскипятивъ эту смѣсь, даютъ ей остынуть, а послѣ того, сцѣдивъ съ осадка, наливаютъ на вынутые изъ подъ гнета и уложенные въ кадки окорока, стараясь, чтобы они совершенно покрылись разсоломъ, въ которомъ и оставляютъ ихъ недѣли на двѣ или на три. По прошестви этого срока ихъ вынимаютъ изъ разсола и развѣшиваютъ для просушки; а когда хорошо обсохнутъ, то ихъ переносятъ въ обыкновенную коптильню или же коптятъ надъ курящими вѣтвями можжевельника и другихъ ароматныхъ травъ, повторяя этотъ пріемъ нѣсколько разъ, пока окорока прокоптятся какъ слѣдуетъ. Послѣ того напитываютъ ихъ густыми винными дрожжами и, просушивъ, кладутъ на сбереженіе въ золу или сухое сѣно. или сухое съно.

2) Смѣшавъ четыре фунта поваренной соли съ 1 фун. сахарнаго песку и ½ фун. селитры, наливаютъ сюда столько воды, сколько нужно для совершеннаго растворенія этой смѣси. Послѣ того, опустивъ въ смѣсь 7 зол. крупно изрѣзаннаго и зашитаго въ мѣ-

шечекъ стручковаго перцу и столько же ирнаго корня, кипятятъ разсолъ около получаса. Разсолу дають остыть, сцъживають его съ осадка и выливаютъ на окорока, соблюдая при этомъ вышеописан-ныя предосторожности Весьма полезно окорока, пе-редъ тъмъ какъ класть въ разсолъ, мочить въ очень колодной водъ, въ продолжени 1—2 сутокъ, держа ихъ въ это время на льду; отъ этого они получаютъ лучши вкусъ и мясо ихъ бываетъ мягче

3) Распластать заднія свиныя части, вымыть въ холодной водъ. Отвъсивъ соли по 3 фун., а селитры по 3 золот. на пудъ свинины, смъщать селитру съ солью, натереть окорока и положить въ кадку на 6 дней. По прошествии этого времени натереть вторично и оставить лежать еще 6 сутокъ. Потомъ положить на каждое ведро отварной воды по 3 ф. соли, вскипятить воду, остудить и залить ею ветчину, на 12 дней, перекладывая ежедневно верхнюю ветчину внизъ, а нижнюю взерхъ. Послъ ее перемыть въ томъ же разсоль и повъсить на недълю на вътеръ, въ холодное мъсто Провътривъ, коптить 12 дней.

4) Отрѣзавъ окорока, очистить ихъ хорошенько, перемыть водою и положить въ кадушку. Между тѣмъ развести въ одномъ ведрѣ кипяченой воды (порція на 4 окорока) 8 фунтовъ поваренной соли и 1 ложку литрованой селитры и по остуженіи вылить на окорока, прибавить туда по столовой ложъть простаго и англійскаго перца, 20 лавровыхъ литрованом поменти половину дожин стьевъ, одну ложку коріандри и половину ложки звъздчатаго аниса. Когда разсолъ будетъ закрывать окорока, положить на нихъ крышку съ гнетомъ, а кадушку лѣтомъ поставить на ледъ, а зимою въ погребъ на 6 недѣль. По прошествіи этого срока вынуть окорока изъ разсола и повѣсить на два дня вътѣни, чтобы провѣтрились. Потомъ, общивъ бумагою

повѣсить въ коптильню Копченіе производится въ такъ называемыхъ коптильняхъ, о которыхъ мы гово-

рили въ VII главъ.

5) На одинъ пудъ свинины взять 6 фун., соли, 6 зол. селитры и ¹/₄ фун сахару. Сдълать изъ всего разсолъ и налить его на свинину. Когда она просолится, то вынуть ее изъ разсола, положить въ кадку и пересыпать отрубями. Потомъ прокоптить и сохранять въ отрубяхъ
Объ американскомъ соленіи говорится также въ
первой части, глава VI.

Приготовление по вестфальскому способу окороковъ.

Обмыть окорока обыкновенной хорошо очищеной отъ сивучнаго масла водкой, осыпать ихъ порошкомъ со всѣхъ сторонъ смѣсью изъ 1 фун. чистой соли, 20 зол. селитры, 10 зол. перца, 5 зол. гвоздичныхъ головокъ и 5 зол. сандала. Потомъ уложить ихъ въ чистую кадку, пересыпая тѣмъ же порошкомъ съ прибавленіемъ лавроваго листа и искрошенныхъ чесночныхъ головокъ; покрыть толстымъ холстомъ и оставить на цѣлый мѣсяцъ въ погребѣ. По прошествіи этого времени, перемыть окорока свѣжею водою и переложить въ боченки, которые дополняются винными дрожжами. Черезъ 15 дней вынуть изъ боченковъ, хорошо вытереть до суха, обвернуть пропускной бумагою и повѣсить въ коптильную трубу, на такую высоту, чтобы дымъ доходилъ до нихъ не горячій. Это копченіе продолжается отъ 4 — 6 недѣль, смотря по величенѣ окороковъ. Потомъ, выколотивъ у бочки одно дно и поставивъ ее цѣльнымъ дномъ къ верху на высокіе кирпичные подмостки, привязать окорока къ верхнему дну, а снизу жечь отъ сивучнаго масла водкой, осыпать ихъ порошкомъ привязать окорока къ верхнему дну, а снизу жечь можжевельникъ или можжевеловыя ягоды на жаровнъ. Повторивъ такое копченіе 5-6 разъ, окорокъ зарыть въ просъянную золу, въ которой и хранить

до употребленія.

2. Окорока сложить одинъ на другой въ глубокіе чаны или кадки, и прикрывъ солью, селитрою и небольшимъ количествомъ лавровыхъ листьевъ, оставить такъ на 4—5 дней. Потомъ, сдѣлавъ очень густой разсоль изъ воды и соли, облить окорока такъ, чтобы они были совершенно имъ покрыты. По прошествіи 3 недѣль окорока вынуть и мочить въ чистой водѣ 12 часовъ: послѣ того обсущить и повѣсить на 3 недѣли въ коптильню, коптить можжевельникомъ.

3. Въ деревянную посуду положить слой говядины, накрыть душицею, намоченную въ хорошемъ уксусъ и крупно истолченнымъ перцемъ. На говядину класть окорока, передъ тъмъ достаточно посоленые, а на нихъ опять говядину съ душицею, перцемъ и дру-

гими приными травами.

4. Взять толченой соли, посыпать ее на дно чана или бочки, а на слой соли положить окорокъ кожею вверхъ, засыпать его солью. На этотъ окорокъ положить другой, засыпать солью и продолжать такимъ образомъ накладываніе, наблюдая, чтобы окорока безъ соли другъ къ другу не прикасались. Послъ этого всю массу засыпать солью, чтобы окороковъ не было видно. Оставивъ ихъ на 5—6 дней въ соли, выложить въ другую посуду; на дно класть тъ, которые были сверху, такъ что бывшій прежде на днъ окорокъ дълается верхнимъ; солить такъ же какъ и первый разъ. По прошествіи 12 дней вынуть ихъ, очистить съ нихъ всю соль и выставить на воздухъ дня на два. Въ третій день натереть ихъ коровьимъ масломъ и вывъсить въ дымъ на недълю. Потомъ снять, натереть смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса и хранить. Такіе окорока не боятся ни червей, ни другихъ насѣкомыхъ.

Соленіе и приготовленіе гамбургских в окороковъ.

Подробно описано въ первой части сего сочиненія, куда и просимъ обращаться за справками.

Французскій способъ приготовленія ветчины.

Взять свѣжій хорошій окорокъ, натереть крѣпко со всѣхъ сторонъ высушенною истертою въ порошекъ солью, и положить его въ мѣшокъ; между тѣмъ въ подвалѣ или погребѣ выкопать яму глубиною около аршина и, устлавъ дно ее соломою, положить сюда окорокъ въ мѣшкѣ и засыпать землею. По прошествіи недѣли, окорокъ вынуть и очистивъ полурастворившуюся соль, натереть окорокъ вновь сухою и мелкою солью и опять положить въ яму, повторяя выниманіе и натираніе солью въ продолженіи 1 мѣсяца, черезъ прошествіе не болѣе 1 недѣли. По прошествіи мѣсяца вынуть изъ ямы окорокъ, положить его на цѣлый день подъ гнетъ, но не сильно надавливать, чтобы не выжать много сока. Потомъ окорокъ обмыть и, завернувши въ сѣно, хорошо высушить; а затѣмъ повѣсить на нѣсколько лней въ коптильню.

Байлонская ветчина.

Обмывъ окорокъ и снявъ съ него кожу, привязать къ его тонкому концу веревку и положить его на 24 часа подъ гнетъ между двумя досками. Потомъ, вынуть изъ подъ гнетъ, осыпать солью съ селитрой, смѣшанныхъ по равной части, столькими золотниками соли и селитры, сколько фунтовъ вѣситъ окорокѣ. Между тѣмъ особо приготовить разсолъ: взять по ровну воды и обыкновеннаго столоваго винограднаго

бѣлаго вина, съ прибавленіемъ по вкусу соли, тмина, шалфея, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ, базилики, перца, аниса и кишница. Когда разсолъ остынетъ, окорокъ привязать къ наклонной доскѣ, подставить подъ него пустой горшекъ; самый же окорокъ накрыть полотенцемъ, сложеннымъ въ нѣсколько рядовъ, или широкою и толстою губкою, и по этой покрышкѣ смачивать окорокъ означеннымъ разсоломъ каждый день, въ продолженіе 2-хъ недѣль. Когда, по прошествіи этого времени, онъ хорошо напитается разсоломъ снять съ него покрышку, вытереть насухо и облить винными дрожжами; а когда дрожжи на немъ засохнуть, повѣсить его въ коптильню и коптить дымомъ можжевеловыхъ вѣтокъ коптильню и коптить дымомъ можжевеловыхъ вътокъ три или четыре раза въ день, каждый разъ по 1 часу, въ продолжение цълой недъли. Наконецъ, завернувъ въ продолжение цълои недъли. Наконецъ, завернувъ его въ пропускную бумагу, хранить въ сухой золъ. Тамъ, гдъ употребление наклонной доски для смачивания разсоломъ по чему-либо неудобно, класть окорокъ въ кадку и налить на него столько разсола, чтобы онъ покрылъ окорокъ пальца на два, и поставить мокнуть недъли 2. Этотъ способъ особенно удобенъ для приготовления разомъ нъсколькихъ окороковъ; но если кадка наполнена болъе, чъмъ до половины, то остовлять окорока въ разсолъ не менъръ нъе 3-хъ недъль.

Мойнцевская ветчина

Задніе свѣжіе свиные окорока кладутъ въ холодную воду на 2 сутокъ; вынувъ изъ воды и давъ ей стечь, кладутъ въ кадку, куда наливаютъ достаточное количество воды, прибавляютъ 2½ фун. соли, 1 фун. сахару, 30 золот. селитры и 5 золот. аира (Avorus colomus), завернутою въ тряпку. Въ этомъ разсолъ окорока держать 3 недѣли, послъ чего коптить

4—6 недъль въ дыму трубы, въшать довольно высоко, чтобъ дымъ былъ холодный Потомъ копченіе оканчиваютъ можжевельникомъ, и окорока зарываютъ въ просъянную золу, гдъ и хранятъ до употребленія. Всъ прочіе способы приготовленія окороковъ и ветчины

Вст прочіе способы приготовленія окороковъ и ветчины можно найти въ первой части сего сочиненія, такъ какъ они взошли при описаніи экспортировки на заграничные рынки, въ самомъ подробномъ объясненіи.

ГЛАВА ХІУ.

Соленіе и копченіе свиного мяса, а равно всѣхъ мясныхъ продуктовъ и прочаго, могущаго составлять принадлежность при колбасномъ производствѣ и торговлѣ.

Соленіе разнаго мяса.

1) На легкомъ огнѣ сварить разсолъ, пологая на ведро воды 6 фун. поваренной соли, 1 фун. сахара и 6 лот. селитры; во время варенія пѣну снимать, и потомъ, по остуженіи разсола, холоднымъ залить мясо, такъ чтобы оно покрылось совершенно этимъ разсоломъ. Нѣкоторая свинина просаливается въ продолженіи 4—5 дней; но для окороковъ, особенно если они большіе, нужно отъ 2—3 недѣль. Прежде положенія мяса въ разсолъ, надобно изъ него выжать по возможности всю кровь, хорошенько обмыть и начисто обтереть.

2) Покупая кормленыхъ свиней, надобно узнавать, не были-ли онъ кормлены бардою, потому что въ токомъ случаъ мясо ихъ бываетъ жесткое. Мясо свиней, кормленыхъ зерновымъ хлъбомъ или горо-

хомъ, самое лучшее. Когда свинья пригнана съ другого мѣста, надобно дать ей отдохнуть одну ночь и бить на другой день по утру. Замѣченые во внутренностяхъ вереда нужно вырѣзать, небольшіе прыщики въ мясѣ не мѣшаютъ. Когда мясо разрубится на куски, то поступаютъ съ нимъ точно такъже, какъ и съ говядиною, употребляя только немного больше соли и селитры, а травъ и кореньевъслѣдуетъ класть много менѣе.

Окорока при берцовыхъ костяхъ, гдѣ мясо нѣсколько отдѣлилось отъ костей, натирать крѣпко селитрою, толченымъ перцемъ или гвоздикою; также поступаютъ и съ лопаточными костями. Окорока складываютъ сперва въ боченокъ или въ кадку, на днѣ которой сначала посыпаютъ соль, а потомъ уже укладываютъ части свиного мяса. Остальное мясо и части съ костями кладутся сверху, чтобы удобнѣе брать для употребленія. Когда все это крѣпко уложится, кадка закрывается крышкой, которую прижимаютъ камнями. Мясо должно лежать въ разсолѣ недѣли 3—4, потомъ просушиваютъ и копиться.

Для того чтобы имѣть окорока сочные, вкусные и хорошаго цвѣта, нужно тотчасъ по вынутіе изъ разсола, прежде нежели повѣсить въ коптильню перетереть ихъ пшеничными отрубями.

Свиные языки, если не употребляютъ для колбасъ, можно также коптить. Сало изрѣзывается кусочками и перетапливается съ яблоками и лукомъ, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жиръ отдѣлится, то снимается ложкою и сливается сквозь сито въ каменную посуду, которая, когда жиръ совершенно простынетъ, плотно закрывается. Такимъ образомъ оно долго сохраняется и употребляется разогрѣтымъ или перетопленнымъ для разнаго рода кущанья.

Копченіе разныхъ мясъ.

При копченіи мясо должно пропитаться дымомъ. Опытъ показываетъ, что всякое тѣло скорѣе и лучше проникается другимъ тъломъ тогда, когда это послѣднее съ самого начала не дѣйствуетъ на него съ большою силою; почему надобно сперва коптить самымъ слабымъ дымомъ, и послъ уже усиливать его. Если же съ самого начала подвергнуть мясо дъйствію сильнаго дыма, то онъ, соединяясь съ верхними слоями мяса, изсущаеть его, сжимаеть, и тымь самымъ препятствуетъ дыму проникнуть во всъ части мяса.

Говядину прежде копченья опускають нъсколько разъ въ кипятокъ, тотчасъ вынимаютъ и натираютъ солью съ небольшою примъсью селитры, осыпають отрубями, потомъ коптятъ слабымъ дымомъ отъ 6— 8 недъль. Для копченія выбираютъпреимущественно грудину и части мяса съ ребрами. Коптить лучше большими, чъмъ маленькими кусками.

От баранины коптять обыкновенно заднюю часть т. е. четверть, которую натирають солью съ селитрою, оставляють дня на два подъ гнетомъ, часто переворачивая. Если мясо старо и жестко, то его прежде бьють колотушками. Въ дыму не слъдуетъ держать его такъ долго, какъ говядину. Изъ заднихъ частвертей свинины дълаются окорока (ветчина), о чемъ въ подробностяхъ мы говорили выше. Свиное сало коптится такъ же, какъ и свинина. Чтобы жиръ не вытекъ изъ него, сало кладуть на двъ недъли въ холодную воду, которую каждый день перемѣняютъ. Гусей коптять цѣлыми, половинками или разрѣзанными на куски. Въ первомъ случав надръзываютъ у гусей спину, натираютъ ихъ солью, кладутъ на нъсколько времени въ разсолъ распираютъ внутри палочками, чтобы они не ссохлись при копченіи. Вынувши ихъ изъ разсола, даютъ стечь съ нихъ воды и немного просохнуть, и тогда уже на восьмой день вѣшаютъ въ коптилню. Можно обернуть ихъ холстиной, или бумагой, или осыпать отрубями. Вынувши изъ коптильни, вѣшаютъ ихъ еще на восемь дней въ комнатѣ на жердяхъ. Большую рыбу надобно распластоть и расперѣть палочками. Если рыба имѣетъ нѣжное мясо, то ее нужно обвертывать полотномъ, или бумагою, или облѣпить тѣстомъ. Копченіе продолжать болѣе или менѣе, смотря по роду рыбы или по другимъ обстоятельствамъ. Для форелей, щукъ, карповъ, угрей довольно четырехъ дней, а для лососины нужно три недѣли. Сельди коптятъ въ однѣ сутки. Если коптить давно посоленныя сельди, то прежде надобно вынуть изъ нихъ икру и молоки, которыя придадутъ имъ горькій вкусъ, и вымочить въ водѣ.

Говядина копченая другимъ способомъ.

Свѣжую говядину натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать въ куски одинъ кусокъ на другой въ ящикъ, пересыная ихъ солью, которой вообще должно выйти на 1 ф. мяса 4 золот. соли; селитры-же ½ фун. на 5-ть фун. соли, слѣдовательно, на 3 пуда мяса 5 фун. соли ½ фунта селитры.

Такъ посоленое мясо держится въ тепломъ мѣстѣ 12—18 часовъ, потомъ выносится на холодъ и вѣшается въ трубу крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой. чтобы мясо и коптилось и вмѣстѣ жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать такъ 3—5 дней.

Копченіе мяса по гамбургски.

Говядину по гамбургски коптятъ такъ: опустить

мясо въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрой, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ, потомъ обвязать бумагой и коптитъ 5-ть дней.

На $1^{1}/_{2}$ пуда мяса берется соли $2^{1}/_{2}$ фун. и 6 зол.

селитры.

Соленіе и копченіе телятины,

Взять двѣ заднія части жирнаго большого теленка, отрубить кости ногъ и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишній жиръ. Взять 1 фун. соли, 3 зол. селитры и ½ фун. сахара, мелко истолочь, смѣшать, натереть со всѣхъ сторонъ телятину, уложить въ кадочку, осыная оставшеюся солью, наложить кружокъ, а на него тяжелый гнетъ, подержать въ комнатѣ одинъ день, поставить въ холодное мѣсто на двѣ недѣли, переворачивая куски дня черезъ два. Нѣкоторые, если соку окажется мало, кипятятъ чашку воды съ ½ ложкой соли и остудивъ, обливаютъ телятину.

Черезъ 2—3 недѣли вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть и коптить 2 недѣли; потомъ дать повисѣть на сквозномъ вѣтру въ прохладномъ чуланѣ; когда будетъ готова, варить какъ ветчину или за-

печь въ тъстъ.

Телячій копченый окорокъ очень вкусенъ. Его можно и не коптить, а сварить какъ солонину.

Соленіе и копченіе баранины,

Приготовляется точно также, какъ и телятина и точно также употребляется.

Лучшій способъ для долгаго сбереженія копченаго мяса.

Берется ящикъ безъ трещинъ и безъ скважинъ,

на дно его посыпается на нѣсколько пальцевъ просѣянная зола, на нее кладется слой мяса, который засыпается золою и такъ далѣе, пока ящикъ весь наполнится; въ положенное такимъ образомъ мясо не можетъ проникнуть воздухъ и насѣкомыя, портящія мясо и выводящія въ немъ гусеницъ (червей). Передъ укладываніемъ въ ящикъ надобно обтереть мясо сверткомъ соломы, для того, чтобы очистить его отъ сырости, находящейся на его поверхности. Такіе ящики надобно держать не въ погребахъ, а въ сухихъ чуланахъ. Вмъсто золы можно употреблять сухіе опилки, особенно можжевеловые. Впрочемъ хорошо выкопченное мясо не портятъ черви, особенно если при соленіи оно было пропитано пряностями и перцемъ.

Копченіе дичи.

Надобно изъ дичи, какъ можно больше выпустить крови, а потомъ, очистивъ, обтереть сухо-на-сухо полотенцемъ и тотчасъ-же положить въ соль, смѣ-шанную съ толчеными ягодами можжевельника, тминомъ, эстрагономъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и гвоздикою. Когда дичь пролежитъ недѣлю, то, вынувъ ее, повѣсить въ легкій дымъ. Фазаны, куропатки и другія птицы. очищенныя отъ перьевъ и слегка опаленныя, разрѣзываются вдоль; потомъ снимаютъ съ нихъ ножемъ кожу, а мясо, крылья и почки отдѣляютъ кожи (кромѣ горла и внутренности); даже жилы прибавляютъ къ мясу, такъ чтобы имѣли совершенно круглый видъ; потомъ солятъ ихъ не болѣе двухъ дней, пересыпая истолченными мелко можжевеловыми ягодами, мускатнымъ орѣхомъ, гвоздикою, перцемъ и сложивъ вмѣстѣ спинками, обмываютъ толстымъ холстомъ. Потомъ подвергаютъ ихъ давленію, чтобы сдѣлать плоскими, и коптятъ ихъ нѣ-

сколько дней надъ можжевельникомъ или хворостомъ. Хранятся они въ такомъ мѣстѣ, куда проходитъ воздухъ; а когда понадобится, то распоровъ нитки разрѣзываютъ птицу поперекъ въ куски. Кулики, бекасы, жаворонки, перепела и т. п., требуютъ только 2—3 часовъ и солятся цѣлыми, очищенными.

Копченіе гусиныхъ полотковъ.

Крупныхъ и хорошо откормленныхъ гусей, по возможности самыхъ жирныхъ, убить, ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, распластать ровно пополамъ и натереть крѣпко солью; при чемъ на каждый фунтъ соли можно прибавить по з золотника селитры. Потомъ сложить ихъ въ посуду и, накрывъ, оставить на 3 дня. Въ теченіи этого времени большая часть соли растворится. Потомъ полотки, мокрые еще отъ разсола обсыпать и обвалять отрубями, такъ чтобы ни жира, ни мяса не было видно, и, привязавъ на ниткахъ петлями къ жердямъ, повъсить на восемъ дней коптить, но въ такомъ разстоянии отъ огня, чтобы сало на полоткахъ не могло таять. Послъ копченія повъсить полотки еще на восемь дней на воздухъ, чтобы вывътрелись, однакожъ въ такое мъсто, въ какое не проникаютъ солнечные лучи. На послъдокъ отруби обтереть и хранить полотки, положивъ ихъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Гуси отъ такого приготовленія снаружи будутъ желты, а внутри мясо красное съ бълымъ жиромъ: они сохраняются долгое время безъ порчи.

Копченіе языковъ вестфальскимъ способомъ.

Въ Вестфаліи коптять ихъ слѣдующимъ образомъ: берутъ совсѣмъ свѣжіе языки, кладутъ ихъ въ корыто такъ, чтобы верхняя и острая стороны прихо-

дились къ низу; пересыпаютъ солью, которой надобно по двъ горсти на каждый языкъ (бычачій), мнутъ и трутъ ихъ нѣсколько времени въ корытѣ, чтобы вошла въ нихъ соль, наблюдая при этомъ, чтобы языки по прежнему лежали острою сторонсю къ низу. Послѣ этого оставляютъ ихъ въ компатѣ стоять такъ всю. ночь, а потомъ спрыскиваютъ ихъ уксусомъ и даютъ опять 3—4 дня стоять въ прохладномъ мѣстѣ, а потомъ складываютъ ихъ такимъ же порядкомъ въ кадочку, наръзываютъ тонкими кружками вареной свеклы и кладутъ по три или по четыре кружка на каждый языкъ, смотря по его величинъ; посыпаютъ еще языки солью и наконецъ берутъ по ровному количеству винограднаго вина, воды и уксуса, смѣшивать съ соленымъ розсоломъ, выливаютъ все это на нихъ такъ, чтобы всв они этою жижею покрылись, потомъ кладутъ на нихъ кружокъ съ тяжелыми камнями, и даютъ стоять цвлыхъ три недвли; послв чего вынимаютъ изъ разсола и ввшаютъ ихъ для копченія въ дыму, однако не близко огню, и коптятъ ихъ безпрерывно три недвли и притомъ первые три дня можжевельникомъ.

Копченіе свиныхъ языковъ.

Сперва обваривають ихъ, вытирають и снимають съ нихъ первую кожу, потомъ, положивши въ горшокъ слоями сперва разныхъ поваренныхъ травъ, съ солью и перцемъ, кладутъ на нихъ языки, потомъ слой травъ, а тамъ поять слой языковъ, пока горшокъ будетъ весь полонъ. Горшокъ, покрывши крышкою и примазавши ее къ краямъ горшка, оставляютъ въ такомъ положени на цѣлую недѣлю, послѣ чего, вынувши языки, даютъ стечь съ нихъ разсолу. Для пересыпки языковъ высушиваютъ въ

печи можжевелья ягоды, лавровый листь, кишниць, тминь, шалфей, базиликь, петрушку; все это толкуть и, просъявши, смъшивають съ солью и толченою селитрою. Просоленные языка обвертывають въ свиные сальники и коптять двъ или три недъла.

Копченіе рыбы.

Вымывъ рыбу, разнять ее вдоль спины, потроха вынуть и немного посолить; послѣ этого накласть на желѣзынй листъ драницъ, а на нихъ рыбу, смазавъ ее предварительно орѣховымъ масломъ и, посыпавъ потомъ толчеными и просѣяными пряностями: корицей, гвоздикой, перцемъ, кардамономъ, имбиремъ, поставить въ печку на таганъ или на кирпичъ. Затѣмъ, свирнувъ солому и можжевельникъ пучками, зажечь и кластъ понемогу передъ рыбою въ челѣ; а какъ скоро солома сильно загорится, то заслонку закрыть, когда же начнетъ гаснуть, то снова открыть, повторяя это столько разъ, сколько понадобится. Такимъ образомъ коптятъ лещей, окумей и карасей. Что же касается до корюшки, то вычистивъ изъ нея внутренность и перемывъ ее, посыпать солью и духами и помазавъ орѣховымъ масломъ, накладываютъ на листъ и коптятъ. Иногда оставляютъ икру.

оставляють икру.

Второй способь. Выпотрошивь рыбу, посолить и оставить въ соли дня на два или на три. Потомъ взять кадку и, опрокинувъ ее вверхъ дномъ, поставить на полъаршина отъ земли на камняхъ. Въ верхнемъ днѣ кадки должны быть навѣрчены дырки, посредствомъ которыхъ навѣсить въ кадки рыбъ, нанизанныхъ на деревянныхъ прутикахъ, и развести подъкадкою курево изъ дубоваго листа и можжевелевыхъ ягодъ или другого смолистаго дерева въ 2—3 дня

рыба довольно завялится и прокоптится такъ дымомъ, что въ сухихъ коробкахъ очень долго можетъ сохранятся. Къ этому роду копченія очень способны рыбы жирныя какъ-то: сельди, форель, лососина сищ,

сырты и тому подобныя.

Третій способъ. Большую рыбу, вѣсомъ болѣе 4 фун., по очищеніи, надо разрѣзать вдоль спины, у небольшихъ же разрѣзаютъ только брюхо и вынуть внутренность. Тотомъ обмывъ чисто, вытереть тряпкою до суха, хорошо натереть солью, особенно внутри, и, уложивъ въ кадку, подвергнуть давленію гнетомъ. Продержавъ рыбу въ соли одинъ или два дня, растягиваютъ ее на палочкахъ, обвертываютъ ее бумагою и коптятъ два или три дня надъ хворостомъ или еще лучше надъ можжевельникомъ, наблюдается чтобъ онъ дымился но не горѣлъ.

Копченіе лососины и семьги,

Для этого берется лососина не очень жирная, разрѣзываютъ вдоль спины пополамъ, а голова отдѣляется прочь; потомъ мясо лососины кладется на доску и крѣпко натирается солью съ обѣихъ сторонъ; при чемъ можно также прибавить немного майорна и лавроваго листа. Оставивъ лежатъ двое сутокъ, переворачиваютъ половинки нѣсколько разъ, а потомъ вѣшаютъ ихъ за хвостъ, въ дыму, не слишкомъ высоко и не долѣе 2—3 дней. Послѣ этого, копченая рыба вывѣшивается на вольный воздухъ.

Копченіе угрей, стерлядей и севрюжки.

Разрѣзаютъ брюхо, вынимаютъ внутренности, проткнувъ вдоль лучину, хорошо натираютъ какъ

внутри такъ и съ наружи солью съ прибавленіемъ душистыхъ и кореньевъ, и оставляютъ на нѣсколько часовъ; потомъ обсушивъ, обвертываютъ въ бумагу и вѣшаютъ въ дыму на 2—3 дня. Такимъ образомъ копченая угорь бываетъ очень вкусенъ. Такимъ же способомъ коптятъ и стерляди и севрюжки.

Копченіе щукъ.

Очистивъ рыбу и вынувъ внутренность, обмыть ее, поръзать на куски и посолить. Когда хотятъ коптить щуку, то сперва держать ее три дня въ соли, разръзываютъ вдоль спины и, вынувъ спинную кость, растягиваютъ рыбу на палочкахъ и, натерши солью съ прибавкою селитры, коптятъ, смотря по величинъ кусковъ, отъ 8—12-ти дней, а потомъ оставляютъ висъть на вольномъ воздухъ.

Копченіе сельдей, сиговъ, угрей и друг. рыбъ до-

Обыкновенно соленыя но жирныя селедки мочуть въ водѣ или молокѣ 12—15 часовъ, перемѣняя черезъ каждыя три часа воду; обсушиваютъ, обвязываютъ каждую бумагой такъ, что бы къ нимъ проходилъ дымъ и коптятъ въ трубѣ, на далекомъ разстояни отъ огня.

Свѣжіе сиги и проч. рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучину, положить на рашпоръ. Затопить русскую печь смолистыми дровами или можжевельникомъ, положить это топливо въ самый задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкой, которая опершись на ручку рашпора оставитъ внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и проходя по рыбъ будетъ коптить ее. Когда одна сторона прокоптится и будетъ золотистаго цвъта, перевернуть рыбу на другую сторену, когда рыба прокоптится и вмъстъ испечется, вынуть ее и еще теплую можно подавить. Этотъ способъ домашняго копченія превосходенъ и одинаково пригодный для копченія лещей, карасей, окуней, карпа, рябушки, корюшки и пр. въ этомъ родъ.

Другимъ способомъ можно также коптить вышепоименованныхъ рыбъ. На желѣзный противень, желѣзный листъ или сковроду наложить рядъ не совсѣмъ сухой соломы, на которую положить рядъ
вычищеной, посоленой и вытертой рыбы, какъ сказано выше, и поставить на не сильный огонь. Отъ
накаливанія желѣза солома начнетъ тлѣть, а отъ
смолистаго дыма дровъ, рыба будетъ коптится и вмѣстѣ сътѣмъпечься. Чѣмъ крупнѣй рыба, тѣмъ больше
подъ ней должно быть подложено соломы, что бы лучше прокоптилась и не выпустила изъ себя жира отъ
прикосновенія къ накалившемуся желѣзу. Операцію
эту хорошо дѣлать въ устъѣ русской печи и огонь
регурировать можно легко заслонкой, какъ способъ
копченія рыбъ вообще о чемъ мы говорили выше.

Копченіе угря домащнимъ способомъ производится такъ: угорь свъжій разръзываютъ вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отръзать голову, хорошенько насолить, осыпать перцемъ, лавровымъ лис-

томъ и сухимъ эстрагономъ.

Черезъ 2—3 дня, вынуть его, вытереть, и обвязать пропускной бумагой и коптитить въ трубъ далеко отъ огня дня четыре или пять.

Свѣже-провѣсныя рыбы.

Для подобнаго рода способа обыкновенно берутся

крупныя, жирныя и нѣжныя рыбы, къ каковымъ принадлежатъ: главнымъ образомъ бѣлорыбица, ло-

сосина и семга.

Свъжую рыбу потрошать, разръзывають вдоль по хребту на двъ части, натирають солью или кладуть въ слабый соленый разсоль, съ небольшимъ прибавленіемъ селитры, даютъ лежать съ 5 часовъ, вынимаютъ изъ разсола, хорошо обтираютъ и привъшиваютъ за хвостъ на воздухъ гдъ продувалъ вътеръ. Если желаютъ что бы провъсная рыба постъва скоръя, то въшаютъ на солнцъ при условіяхъ сквозного вътра.

Приготовление балыковъ.

Приготовленіе балыковъ также можно отнести къ способу приговленія провъсной рыбы, такъ какъ способъ этотъ почти ни чьмъ не отличается отъ

предыдущаго.

предыдушаго.
Лучшимъ балыкомъ считается балыкъ, приготовляемый изъ свѣжаго осетра, чѣмъ будетъ взятъ осетръ для приготовленья балыка жирнѣя, тѣмъ балыкъ получается лучше и тѣмъ онъ цѣннѣе, а такъ какъ осетръ чѣмъ крупнѣе, тѣмъ и жирнѣе то вслѣдствіе этого всегда слѣдутъ для приготовленія балыковъ выбирать рыбу болѣе крупную.
Отъ свѣжей рыбы отдѣляютъ только толстыя спинки, а тежки отрѣзаютъ, которыя засаливаютъ для свѣже-просоленнаго употребленія. Спинки кладутъ въ корыто, пересыпаютъ солью и селитрой, при чемъ берутъ на 1 фун соли 1 зол мелкой селитры, накрываютъ доской и придавливаютъ гнетомъ. Черезъ три дня нижніе балыки помѣщаютъ на верхъ, а верхніе внизъ и перетираютъ ихъ собственнымъ разсоломъ; вынимаютъ когда окончательно просо-

лятся, что трудно сказать, такъ какъ здѣсь все зависѣть отъ величины взятой рыбы, понятно болѣе мелкіе балыки просолятся скорѣе и ихъ поэтому случаю слѣдуетъ вытаскивать изъ разсола раньше, а болѣе крупные позже. Единственный способъ къ узнаванію просолки, это тотъ, что вырѣзаютъ въ болѣе толстомъ мѣстѣ кусочекъ балыка и промывъ его въ холодной водѣ, пробуютъ на вкусъ. Послѣ окончательной просолки, балыки развѣшиваютъ за хвостъ на воздухъ, сначала въ тѣни, а потомъ на солнечную сторону. Можно нѣсколько прокоптить, но не очень сильно, что бы балыки необдавали дымомъ. Такіе балыки, которые имѣютъ запахъ дыма считаются ниже балыковъ прямо кровѣсныхъ.

ГЛАВА XV.

Вяленіе, сушеніе и маринованіе разныхъ мясъ, какъ необходимыя приналежности при колбаснной магазинной торговлъ.

Вяленія мяса.

Мясо, очищенное отъ всѣхъ костей, надобно разрѣзать на куски въ нѣсколько фунтовъ вѣсомъ и помѣстить въ сушильню, которая должна быть 8 фут. длин., 4 фута ширины и 5¹/2 фут. вышины. Посредствомъ нагрѣванія устроеннаго въ сушильнѣ печью нужно довести температуру до 55° по термометру реомюра и поддерживать эту температуру въ этой степени тепла въ продолженіи трехъ дней. Провяленое такимъ способомъ мясо цвѣтомъ походитъ на вареное. Чтобы оно лучше сохранялось, то, по окончаніи просушки, обмакиваютъ каждый кусокъ въ густой растворъ плиточною мяснаго бульена и

опять кладутъ въ сушильню притой же температурѣ, при которой просыхало мясо, при этомъ вся влажность изъ кусковъ испаряется, а на поверхности мяса остается гладкій, блестящій слой высохшаго

бульона.

Передъ употребленіемъ надо вымыть куски мяса и, помочивъ ихъ часа два въ свѣжей водѣ, варить въ этой же водѣ, причемъ мясо обыкновенно бываетъ готово въ 5—10 минутъ и, при употребленіи должныхъ преправъ, имѣетъ почти такой же вкусъ и такую же мягкость, какъ и свѣжее. Это мясо составляетъ любимое кушанье, охотниковъ, отправляющихся на продолжительное время на охоту, а равно и путешественниковъ

ся на продолжительное время на охогу, а равно и путешественниковъ;
Если кто пожелаетъ ознакомится съ системами сущилокъ и способами ихъ устройства и примѣненье къ дѣлу, имъ можемъ рекомендовать только что вышедшее въ свѣтъ сочиненіе подъ заглавіемъ Консерый питательных веществъ". П. Симоненко 1898 года. Въ сушилкахъ этихъ не только возможно приготовлять вяленое мясо но и вполнъ сушить его для многихъ цълей, а въ томъ числъ и для полученя такъ называемаго мясною порошка, употребляемаго въ медицинъ.

Сушеніе плотвы и разныхъ рыбъ.

Вообще свъжая мелкая рыба очищается и тотчасъ солится и помъщается въ печь, слабо разогрътую, на солому, чтобы высохла въ одинъ или два пріема; такая рыба съ удовольстіемъ покупается для прислуги для постныхъ суповъ, которые бываютъ также вкусны какъ приготовленые и изъ свъжей, разница только въ томъ, что цѣна ея не высока и хранится она очень хорошо. Такимъ же точно образомъ каждая бѣлая рыба можетъ быть высушена въ нечи и

подобная рыба почти во всъхъ колбасныхъ магазинахъ въ Австріи и Пруссіи находится въ продажѣ и раскупается съ удовольствіемъ не въ ущербъ торговцевъ.

Сушеніе щуки.

Только что словленная щука вычищается, распластовывается вдоль, потрошится, причемъ хребтовую кость вынимають, укладывають въ деревянную кадочку, пересыпають солью, и держуть такъ дня три, въ холодномъ мъстъ; потомъ вынимаютъ, распераютъ лучинками и, связавъ по парно, развѣшиваютъ на солнце, на свъжемъ воздухъ, предохраняя отъ дождя и сырости. Когда совершено высохнутъ сохраняютъ развъшенными подъ потолкомъ, въ прохладномъ мъстъ и притомъ сухомъ. Если зимою отсыръютъ, то внести въ теплую комноту, гдф они снова высохнуть впродолжени двухъ недъль. Такъ приготовленная щука очень вкусна, причемъ при приготовлении, ее надо покоптить, наръзать на куски, приготовить какой либо постный соусъ и есть сырую Многіе употребляютъ ее для ботвиньи,

Точно такимъ же образомъ можно приготовитъ сухой судакъ и вообще рыбы, не отличающияся боль-

шимъ жиромъ.

Маринованіе рыбъ вообще.

Очищенную рыбу посолить на 24 часа, если большая то на три дня, посыпавъ простымъ перцемъ; затъмъ обвалять въ мукъ поджарить насковродъ въ скоромномъ или постномъ маслъ. Когда объ стороны подрумянятся, остудить, сложить въ стеклянныя банки, пересыпать слоемъ лавроваго листа, залить остывшимъ уксусомъ смъпаннымъ съ перцемъ и обвязать пузыремъ.

Маринованіе угрей.

Угри маринуются точно также какъ и всѣ рыбы вообще, сохронять же ихъ можно въ дубовыхъ бочкахъ, которыя, осмоливъ кругомъ надо закапывать въ ледъ.

Или снявъ съ угрей кожу, отръзать голову, выпотрошить, посолить на три дня, разръзать на куски, обвалять въ мукъ, поджарить хорошо въ маслъ, на сковродъ, или печь въ печи, остудить, складывать въ банки или кадочки, залить остывшимъ уксусомъ вскипеченномъ со спеціями о чемъ мы скажимъ сей часъ, а сверху залить прованскимъ масломъ.

Маринадъ со спеціями для рыбъ приготовляють такъ: на 1 бутылку хорошаго уксуса взять 2 ложки соли ровно съ краями, мелко нашинкованной сельдерею корня, моркови, луку горсть англійскаго перцу, лавроваго листу, немного гвоздики, корицы и 1/4 стак. мелкаго сахару,—все это вскипятить, по-

томъ остудить и тогда залить рыбу.

Или вычистить внутренность угря, нужно снять съ него кожу, разръзать на куски, обвалять всъ куски въ толченыхъ сухаряхъ манной крупъ, пережарить ихъ, какъ для ъды, въ прованскомъ маслъ, остудить совершенно и сложить въ банку. Приготовить уксусъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, посолить его. вскипятить и остудивъ облить имъ рыбу; если рыбы фунтовъ 10, то положить сверхъ рыбы одинъ стручекъ турецкаго перцу. Банку обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мъстъ.

Маринованіе снятковъ.

Посолить снятки, какъ обыкновенно, оставить ихъ на 1/2 часа, потомъ прожарить въ прованскомъ ма-

слѣ или въ скоромномъ, соблюдая, что бы каждый снѣтокъ былъ отдѣльно, затѣмъ остудивъ совершенно, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ вскипяченымъ со спеціями (смотри маринованіе угря).

Маринованіе лососины.

Нарѣзать лососину тонкими кусками, какъ класть на тарелку и посоливъ ее оставить на 1/4 часа; затѣмъ обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ прованскомъ маслѣ и остудить совершенно сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ рыбы сухимъ эстрагономъ или майораномъ, какъ желаютъ, затѣмъ залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ, но безъспецій.

Маринованіе миногъ.

Только что словленые миноги, хорошенько вытереть, смазать со всѣхъ сторонъ прованскимъ масломъ, немного обжарить, сложить въ деревянную кадку, пересыпать каждый рядъ лавровымъ листомъ, залить остывшимъ уксусомъ съ англійскимъ перцемъ и гвоздикою.

Маринованіе раковыхъ шеекъ.

Отваривъ въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы шейки (можно и ножки), сложить ихъ въ банку, потомъ приготовить не очень крѣпкій уксусъ, сварить его съ очень малымъ количествомъ спецій, остудить и залить раки. Если нужно чтобы раки стояли очень долго, то уксусъ долженъ быть крѣпкій; чѣмъ слабѣе уксусъ, тѣмъ раки вкуснѣе, но зато менѣе прочны, приготовленныя такимъ образомъ раковые шейки очень вкусны.

Маринованіе печени налимовъ.

Отваривъ печень изъ налимовъ въ соленой водѣ, или все равно выбрать печенки изъ вареныхъ налимовъ, слежить ихъ въ банку, залить очень слабымъ уксусоаъ, сваренымъ съ маленькимъ количествомъ англійскаго перца.

Маринованіе сельдей.

Хорошія жирныя сельди промыть въ водѣ, вытереть до суха и сложить на столь; въ это время приготовить маринадъ, который указанъ при приготовленіи маринованных угрей съ прибавленіемъ въ банку не большое количество луку обыкновенно шарлоту, а также и кореньевъ прочихъ, въ томъ числъ рѣпы, моркови, петрушки, и сельдерей. Когда коренья сдвлаются до половины мягкими, ихъ следуетъ вынуть и на шинковать а шарлоть оставить цъльнымъ; маринадъ еще разъ вскипятить и остудить Положить въ банку рядъ кореньевъ, на ихъ рядъ сельдей и т. д., пока банка наполнится; все это залить слегка теплымъ маринадомъ, банки завязатьа пузыремъ и хранить до употребленія. Черезъ 2 недізли можно употреблять. Прибавивъ къ маринаду тройную порцію сахара и взять болье крыпкій уксусь, сельди получатся болье мягкія и болье вкусныя.

Корюшка маринованная.

100 штукъ корюшки, не потроша, вымыть, очистить отъ чешуй, вскипятить съ маринадомъ, который описанъ нами при маринованій угрей и отбросить на рѣшето; уксусъ, который съ нея стечотъ, слить обратно, гдѣ варилась корюшка, а отвареннрю корюшку складывать въ банку рядами, перекладывая каждый рядъ ее отваренными и нашинкованными кореньями

моркови, петрушки, лукомъ и залить холоднымъ маринадомъ, въ которвмъ варилась корюшка; банку обвязать пузыремъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Черезь 3—4 дня можно употреблять.

Стерлядь маринованная.

Стерлядь отвариваютъ на парахъ не соля, потомъ рѣжутъ кусками, складываютъ въ банку и заливаютъ маринадомъ который употребляется для маринованія угрей но безъ кореньевъ; но къ которому прибавлено нѣсколько штукъ винныхъ ягодъ, финиковъ, изюму, и нѣсколько ломтиковъ лимона безъ косточекъ и кисло-сладкихъ яблоковъ разрѣзанныхъ на четырѣ части, вскипитить два раза, прибавить двѣ ложки крѣпкой готовой горчицы, и залить стерлядь, перекладывая ее фруктами; сверху залить прованскимъмасломъ, обвязать банку пузыремъ и хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю готово.

Маринованіе разной рыбы другимъ способомъ.

Очищенную и нарфзанную на куски рыбу обманиваютъ въ соленую воду, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупф и поджариваютъ въ постномъ или

скоромномъ маслѣ

Отдѣльно упариваютъ съ горошковымъ перцомъ и лавровымъ листомъ кислую шинкованную капусту (на 10 фун. рыбы 10 фун. капусты) прибавляютъ 20 штукъ нашинкованныхъ восемъ луковицъ, рыбнаго или мяснаго бульона, немного уксуса и ½ фун. прованскаго масла. Когда капуста готова, даютъ остыть и перекладываютъ въ банку или кадочку рядъ капусты, рядърыбы и т. д. до верха; накрываютъ чистой тряпкой и накладываютъ кружокъ; хранить на погребъ. Этотъ способъ маринованія въ особенности хорошъ для осетрины, севрюги, бѣлуги и т. п.

Или очищенную рыбу обмакиваютъ въ збитыя яйца съ водою и солью, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупъ и поджариваютъ въ прованскомъ масъть; когда остынетъ, укладываютъ въ кадочку или банку и заливаютъ маринадомъ (см. маринованіе

угрей).

Или приготовивъ рыбу обмакивая ее въ яйца по предыдушему способу, обваливаютъ въ сухаряхъ или манной крупѣ и поджаривъ въ маслѣ, перекладываютъ въ банки рядами и на всякій рядъ кладутъ отваренныя и шинкованные коренья: лукъ, морковь, петрушка и сельдерей; заливаютъ холоднымъ маринадомъ какъ для маринованія угрей.

При подачъ на столь этой рыбы ее подаютъ вмъстъ съ кореньями, поливая маринадомъ. Этимъ способомъ очень хорошо мариновать корюшку и навагу,

причемъ корюшку не потращать.

Маринованіе индѣйки.

Изжарить индъйку, какъ обыкновенно для жаркаго, наръзать ее ломтиками, какъ брать на тарелку, остудить, сложить, въ банку, налить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями, о чемъ мы сейчасъ скажимъ; индъйка такимъ образомъ приготовленная со-

храняется долго, очень вкусна.

Уксусъ для индъйки приготовляется такъ: 1½ бутылки хорошаго уксусу, 3 стак. воды, ¾ стак. соли, 1½ стак. сахару, 5 зол крупно толченой гвоздики, 2 вершка крупно толченой корицы, 50 штукъ горошковаго англійскаго перцу, 20 лавровыхъ листовъ. Все это вскипятить, а потомъ охладить.

Маринованіе гусей и утокъ.

Маринованіе гусей и утокъ дѣлается точно такъ же какъ и маринованіе индѣекъ.

Маринованіе рябчиковъ.

Прежде чѣмъ изжарить рябчика надо ихъ какъ можно больше нашпиковать тоненькими и длинненькими кусочками свиного шпика; потомъ поджарить разрѣзать пополамъ остудить, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, какъ для маринованія индѣйки о чемъ мы только что говорили.

Маринованіе рулета изъ гусей.

Взять хорошаго гуся, вычистить его и осторожно вынуть кости, чтобы не разорвать кожу, расплостать его; затьмъ взять печенку отъ гуся, печенку отъ большого теленка и з фун. телятины, все это изрубить вмъстъ, потомъ истолочь, посолить, посыпать перцу простого и англійскаго, смъшать съ немелко рубленнымъ польскими труфеями, а за неимъніемъ ихъ, можно положить крупно поръзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ; прибавить пять сырыхъ яицъ; всю эту смъсь положить въ гуся котораго обвязать салфеткой, обмотать кръпко нитками и положить въ кипятокъ въ которомъ онъ долженъ кипьть 2½ часа; потомъ его вынуть, остудить, сложить въ горшокъ, залить уксусомъ который употребляется для маринованія индъйки.

Такой рулетъ изъ гусей можетъ сохранятся лѣтомъ около мѣсяца, даже если его не обливать маринадомъ, такъ какъ кислота уксуса можетъ не понравится нѣкоторымъ.

Маринованіе мелкой дичи.

Очистить бекаса, выпотрошить, изжарить въ маслъ на противнъ или на вертенъ, хорошо остудить. За-

тъмъ уложить плотно въ поливной горшокъ или въ кадочку, пересыпая лавровымълистомъ, залить уксусомъ вскипячевнымъ съ англійскимъ перцомъ и эстрагономъ и остывшимъ, обвязать пузыремъ, или забить боченокъ крышкою, засмолить, поставить на ледъ на зиму.

Подобнымъ образомъ маринуется и вся прочая мелкая дичь какъ напр. перепела, дрозды и т. п.

Сухой мясной бульонъ.

Вотъ общія правила для варенія всёхъ бульоновъ. Бульонъ этотъ служитъ вообще основаніемъ всёмъ скоромнымъ супамъ и большей части соусовъ; почему самому, для совершенно успѣшнаго приготовленія ихъ, необходимо знать надежныя и вмѣстѣ выгодныя средства, получать изъ изв встнаго количества мяса, сколько возможно лучшаго качества бульонъ. Бычачье мясо даетъ самый лучшій бульонъ. Отъ телятины получается бульонъ, не имъющій ни цвъта, ни вкуса; баранина сообщаетъ часто ему непріятный запахъ сала: каковаго недостатка совсъмъ не замъчается, когда она будетъ прежде изжарена Мясо дикихъ птицъ мало придаетъ бульону вкусу, развътолько, когда будутъ онъ стары и жирны. Изъ всъхъ птицъ, голубь, когда онъ будетъ старъ, придаетъ наиболъе вкусу бульону; кроликъ и куропатка также сообщаютъ ему превосходный запахъ. Самое свъжее мясо даетъ лучшій бульонъ, нежели долго лежалое. Студень же, находящійся въ костяхъ, есть вещество очень питательно и есть основа бульона; а потому и самый надежный способъ приготовленія лучшаго бульона есть слѣдующій: Никогда не должно мыть мясо, потому что при этомъ всѣ соки, находящіеся снаружи, растворяясь въ водѣ, пропадаютъ даромъ; сначала нужно отдълить изъ него кости и обвязать

бичевкой, чтобы оно не потеряло своего вида во время варенія; потомъ положить въ горщокъ съ штофомъ воды, на каждый фунтъ мяса; прижать мясо въ водъ рукою, дабы выгнать изъ него воздухъ, отъ водъ рукою, даоы выгнать изъ него воздухъ, отъ коего часто всплываетъ оно на поверхность. Поставить горшокъ прежде на слабый огонь, дабы нагръвался онъ постепенно. Бульонъ будетъ тъмъ чище, чъмъ болъе пройдетъ времени, отъ поставленія горшка на огонь до появленія пъны. Обыкновенно нужно бываетъ для эгого около часа времени. Должно сколько возможно стараться, чтобы огонь былъ ровный. Снимать безпрестанно образующуюся пъну, когда наколится оной много: не дарать жилгости когда накопится оной много; не давать жидкости кипъть, потому что отъ этого часть пъны растворится, другая же сядетъ на дно, и тогда трудно будетъ получить бульонъ совершенно свътлый. Какъ скоро снимутъ всю пѣну, и жидкость начнетъ кипѣть, тогда должно посолить ее и положить овощныя приправы. состоящія изъ двухъ рѣпъ, пастернаку, кръпко связаннаго пучечка порея и сельдерею. Можно также прибавить, смотря по вкусу, кусокъ Можно также прибавить, смотря по вкусу, кусокъ капусты, двѣ или три гвоздички, воткнутыя въ луковицу и проч. Поджаренная сильно луковица должна быть въ полотняномъ мѣшкѣ, безъ чего она распадается и сообщитъ бульону непріятный цвѣтъ. Между тѣмъ заблаговременно должне избить поварскимъ ножемъ кости, вынутыя изъ мяса, равно какъ и оставшіяся отъ жаркаго; чѣмъ мельче будутъ онѣ избиты, тѣмъ болѣе даютъ студени; всего лучше толочь ихъ крупно въ желѣзной ступкѣ, смачивая отъ времени до времени водою, чтобы не разгорячались. Отъ этого произойдетъ большая выгода; потому что двѣ унціи костей, какъ опытами извѣдано, содержатъ въ себѣ столько же студени, питательной части бульона, сколько одинъ фунтъ мяся. Завязавши избитыя или столченныя кости въ мѣше-

чекъ и положивщи ихъ въ горшокъ, должно прибавить туда и хрящеватыя части, оставшіяся отъ жаркаго, изъ коихъ нельзя сдѣлать никакого другаго употребленія. Если въ пополненіе назначеннаго для бульона мяса нужно прибавить къ нему кусокъ баранины или телятины, то сначала изжарить ихъ на ранины или телятины, то сначала изжарить ихъ на легкомъ огнѣ, остерегаясь впрочемъ, чтобы они не получили пригорѣлаго вкуса, и потомъ уже положить въ горшокъ. Прибавленіе овощей тотчасъ прекращаетъ кипѣніе жидкости; но какъ скоро опять оно возобновится, должно снять горшокъ съ огня, чтобы бульонъ не кипѣлъ болѣе, а находился бы вълегкомъ волненіи, до самаго времени его употребленія. Для сего стоитъ только ровнѣе управлять огнемъ. Накрывши горшокъ крышкою, для воспрепятствованія испаренія, не должно дополнять его долѣе и тогда, когда случится вынуть изъ него нѣсколько бульону, лишь бы только мясо не выставлялось изъ него и всегда бы было покрыто жидкостью; въ противномъ же этому случаю, т. е., при костью; въ противномъ же этому случаю, т. е., при большомъ отняти бульона, надобно доливать горшокъ кипящею водою такъ, чтобы она слегка покрывала мясо. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжать мясо, которое опять сложить въ кострюлю, налить водою и варить, потомъ процъдить; этотъ бульонъ соединить съ первымъ; процъдить сначала черезъ сито, а потомъ черезъ салфетку нъскозько разъ и дать хорошо остыть, что бы могло застыть сало на его поверхнести. Послъ этого сало снять до чиста а бульонъ продолжать варить, пока онъ сильно сгустится и образуетъ массу въвидъ густой патоки, постоянно мъщая чтобы бульонъ не пригорълъ. Послъ этого разлить въ формы или на блюда; когда застынетъ, вынуть, сушнть въ тъни на открытомъ воздухъ, а потомъ завернуть въ пергаментную бумагу, сохранять въ холодномъ мъстъ, чтобы не очень высыхалъ.

Бульонъ этотъ въ простомъ обыкновенно видѣ, какой находится въ продажѣ дѣлается въ колбасныхъ заведеніяхъ изъ всѣхъ возможныхъ обрѣзковъ и остатковъ мяса говяжьяго, телячьяго, свинаго, птицъ костей и проч.: но лучшій бульонъ, которымъ подправляются супы, дѣлаются соусы и проч. онъ готовится изъ слѣдующаго: 3½ пуда говядины не жирной, которую разрубаютъ на куски, изъ 2 переднихъ и 2-хъ заднихъ четвертей теленка, 4 утокъ, 2 индѣекъ и шести курицъ, все это, кромѣ говядины, поджаривается на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности безъ соли. Берутъ 2 большія пучка порея, 30 штукъ сельдерея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, ¼ фун. англійскаго перца, ¼ фун. гвоздики. Все это помѣщается въ котлѣ наливается водой и варится какъ было сказано выше, постоянно снимая пѣну. Сюда же кладутъ кости мелко изрубленныя или истолченныя въ желѣзной ступкѣ.

Изъ этой пропорціи должно выйти сухаго бульона

ни какъ не менъе 15 фун.

Сухой бульонъ изъ дичи.

Для этого нужно взять передней части говядины и телятины по 1 пуду, куръ 3 пары, рябчиковъ 10 паръ, тетеревей 3 пары, зайцевъ 5 и индѣекъ 3 штуки, очистить ихъ и перемыть хорошенько. Сначала одну говядину кипятить въ котлѣ, а когда она будетъ мягка, то положить туда же телятину и индѣекъ, а потомъ куръ, зайцевъ, тетеревей, рябчиковъ, и снова кипятить; во время кипяченія пѣну и сало снимать; послѣ того положить моркови, петрушки и пастернаку по пятнадпати штукъ, корицы 5 и гвоздики 3 золотника, и все это вмѣстѣ еще

кипятить, мѣшая постоянно лопаткой чтобы не пригорѣло. Когда же все это въ котлѣ перепрѣетъ то прибавить по вкусу соли процѣдить и выпаривать до желаемой густоты и розлить по банкамъ, залить прованскимъ масломъ и закупорить.

Постный сухой бульонъ

4 ведра брокви. 4 ведра моркови, 4 ведра картофеля 4 ведра тугихъ качановъ капусты, 1 ведро очищеной земляной груши, 1/2 ведра салата, и разныхъ прочихъ кореньевъ по 1/2 ведра, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, раздѣлить на несколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песку. Брюкву, морковь и капусту сложить въ хорошо вылуженой котелъ, налить водою, варить 2 часа, потомъ положить тудаже все остальное, варить на хорошемъ огнѣ подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпатъ 8 ведеръ свѣжихъ очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ рыжиковъ и шампиньеновъ и варить постоянно мѣшая съ утра до самого вечера, пока все не разварится совершенно; тогда бульенъ процѣдить. На другой день прибавить 1/8 фун. гвоздики, 1/8 фун. ангійскаго перца 1 мускатный орѣхъ и 3 золот. мускатнаго цвѣта, варить уже въ меньшей посудины на большомъ огнѣ, мѣшая не останавливаясь. Потомъ разлить на плоскіе торелки.

Если имѣется свѣжая рыба, въ особенности лени, то положить ихъ въ бульенъ и бульенъ будетъ много вкуснѣе, да притомъ бульенъ этотъ съ одними

овощами часто подвергается плъсни.

Сухой бульонъ изъ помидоръ.

Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ сокъ и протереть чрезъ частое сито, чтобы мязга прошла а

зерны вмѣстѣ съ отжатымъ сокомъ выбросить. Мязгу положить въ кострюли и варить безъ воды 1/2 часа постоянно мѣшая. Потомъ опять протиреть сквозь сито въ кастрюлю и варить пока по густѣетъ. Намазать тонко нажомъ на плоскія блюда, смазанные слегка праванскимъ масломъ и сушить въ печи послѣ хлѣбовъ или на открытомъ воздухѣ въ тѣни. Потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагой, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Такого рода консервы ничемъ не уступають по вку-

су и запаху свъжему помидору.

Заканчивая всѣ производства по колбасному дѣлу мы должны еще сказать нѣсколько словъ объ утилизаціи остатковъ, получаемыхъ при веденіи колбаснаго производства въ большихъ размѣрахъ, къ чему мы и приступаемъ въ слѣдующей главѣ.

ГЛАВА XVI.

Утилизація остатковъ или отбросовъ колбаснаго производства.

Въ Европъ, равно и въ Америкъ приготовление солений свининъ всегда связано съ утилизацией отбросовъ: кровь худъе куски мяса, обръзки кишекъ и т. п. превращяются въ сухое удобрение, мелкие обръзки и нъкоторые внутренности, очемъ мы говорили въ первой части нашего сочинения, идутъ на приготовление колбасъ и сосисекъ, крыпные обръзки мяса идутъ для сухаго бульена вмъстъ съ мелкими, языки, почки и т. п. превращаются въ кансервы о которыхъ мы также говорили въ главъ Х, а изъ всего сала и сальныхъ обръзковъ вытапливаютъ различные сорта Lard'a (Глава XI).

Само собою понятно, что когда рѣчь заходить о сбытѣ, тотъ производитель, который, получая изъ своихъ свиней 65% соленаго свинаго мяса, если будетъ принебрегать отбросами и отходомъ, долженъ за эти 65% туши получить туже прибыль, которую можетъ получить его конкурентъ со своей туши, а поэтому послѣдній будетъ въ состояніи продовать свои 65% свинины дешевле перваго. Поэтому можно заключить, что когда соленіе свинины не будетъ имѣть такого разносторонняго характера, нужно стараться, чтобы количество остатковъ при приготовленіи соленой свинины было бы по возможности меньше, почему, если это по текущимъ условіямъ осуществимо, можно предпочитать посилку свинины крупными кусками не формованными очемъ говорится въ главѣ V объ окорокахъ, почему въ такихъ случаяхъ можно предпочитать напр. посолку передковъ въ цѣльномъ видѣ, не приготовляя изъ нихъ формованныхъ окороковъ и т. п.

Свиная кровь часто употребляется для приготовленія кровяной колбасы, для чего она предпочитается всякой другой; при большомъ же произведствѣ на крупныхъ бойняхъ заграницей ее обыкновенно сущать и приготовляютъ кровяное удобреніе; тамъ гдѣ можно было бы пользоваться торфомъ, намъ кажется возможно было бы преврощать кровь и другіе жидкіе стбросы, не разжиженные водой, въ удобрѣніе, смѣшивая ихъ съ торфомъ. Различные обрѣзки и остатки точно также обыкновенно высушиваютъ на удобреніе, цѣнность котораго зависитъ отъ процентнаго содержанія въ немъ азота; кости же, вынутыя изъ мяса, или очищаются и продаются въ своемъ видѣ или служатъ тоже для приготовленія костяного удобренія. Мочевые пузыри тщательно вырѣзаются: обчищаются и кладутся въ рязсолъ. Что косается до такихъ внутренностей, какъ желу-

докъ или тѣ части кишекъ, которые неидутъ для колбасъ и сосисокъ то ихъ или прибавляютъ въ котелъ къ обръзкамъ, предназначенныхъ для вытопки сала, или же тоже высущиваютъ на удобреніе. Теперь познакомимся какъ утилизируются у насъ въ Россіи въ г. Ельцѣ отбросы, остающіеся призаготовкѣ соленой свинины для эксворта на заграничные рынки и прежде всего остановимся немного на одномъ изъ главныхъ отбросовъ это на щетинѣ, о которой мы считаемъ даже не лишнимъ, сказать какъ ее обрабатываютъ въ спеціальныхъ для этого дѣла завеленіяхъ. заведеніяхъ.

заведенияхъ.

Щетина составляетъ очень цѣнный отбросъ при убоѣ свиней, но получаетъ окончательную свою цѣнность только послѣ тщательной сортировки.

Сортировка щетины составляетъ спеціальную промышленность нѣкоторыхъ мѣстъ въ Россіи въ томъ числѣ и города Великаго Устюга, гдѣ щетинное производство сильно развито и гдѣ существуетъ нѣсколько крупныхъ заведеній изъ которыхъ нѣкоторые перерабатываютъ до 10,000 пудовъ въ одинъ сезонъ, начиная работу съ осени и кончая въ началѣ весны. лъ весны.

Сырая, не сортированная щетина, въ томъ видѣ, какъ она скупается по деревнямъ и затѣмъ появляется на ярманкахъ и базарахъ, бываетъ часто грязна. въ небольшихъ перевязанныхъ пучкахъ и уложенная въ мъшки,

женная въ мъшки, Помѣшеніе, гдѣ производится сортировка, состоитъ изъ обыкновенныхъ избъ; вдоль стѣнъ которой
сдѣланъ длинный столъ, возлѣ котораго сидягъ рядомъ рабочіе. Передъ каждымъ рабочимъ на столѣ
лежитъ ровная, четырехъ угольная доска и съ края
стола вдѣланъ желѣзный рѣдкій гребень; на столѣ
рядъ небольшихъ полокъ на такомъ растояній, что
бъ рабочій, сидя, могъ достать ихъ рукой. Одни ра-

бочіи занимаются только тімь, что тщательно отдівляють бівлую лысую щетину оть черной; послів этого та и другая поступаеть въ печи для просушки. Высушенная щетина поступаеть къ другимъ рабочимъ которые обработывають ее дальше: прежде всего взявщи пучекъ щетины въ руки, чистятъ его одной половиной объ желѣзный гребень для того, чтобъ вычистить весь пухъ; затѣмъ берутъ въ руку другой конецъ этого пучка и такимъ же образомъ вычесываютъ другую половину его; вычесанную и выровненную щетину рабочіе разсортировываютъ на три главные разряда: 1) боковую, длиною до 3½ поймъ к 2) имперсовороди плиною до 3½ три главные разряда: 1) боковую, длиною до 3½ дюймовъ, 2) ивалевую, длиною до 5¾ дюймъ и 3) на окотку отъ 5¼ дюймовъ и выше до 11 дюймовъ; взявъ въ руки пучокъ вычесной щетины рабочій выравниваетъ конецъ постукиваетъ или объ лежащую передъ нимъ доску и отдъливъ въ пучкѣ болѣе длинную, онъ мѣритъ ее на биркѣ съ соотвътствующими сортами нарубокъ и уложивъ комлемъ въ одну сторону складываетъ такую щетину на различные полки.

Тотъ же самый рабочій, или другой, беретъ съ

одной полки накопившуюся тамъ сортированную щетину и связываеть ее въ большіе пуки, обвязывая не совсемъ туго бичовкой; послѣ этого беретъ этотъ не совсемъ туго оичовкои; послъ этого оеретъ этогъ пукъ щетины, имѣющій въ поперечникѣ обыкновенной около фута, и поставивъ его комлемъ на лежащую передъ ними четвероугольную, ровную доску, выравниваетъ всѣ концы постукивая ими объ эту доску, Затѣмъ, положивъ съ правой стороны себя упомянутую выше бирку, на которой зарубками обозначены дюймы, онъ выщипываетъ изъ стоящяго передъ нимъ пука наиболъе длинныя, торчащія надъ другими, щетинки и приложивъ ихъ къ биркъ, что бъ смърить длину, кладетъ на столъ комлемъ въ одну сторону; когда накопится достаточно кучекъ онъ обвязываетъ бечевкой и выравниваетъ.

Такимъ образомъ, выравнивая изъ стоящаго передъ нимъ пучка, самыя длинныя щетины, рабочій переходитъ отъ болье длинныхъ сортовъ къ болье короткимъ.

Изъ всей щетины, раздѣленной на три указанныхъ котегоріи, получается до 10 сортовъ различной, опредѣленной длины, которые въ разныхъ мѣстностяхъ назывется различною; каждый сортъ увязывается въ пучки опредѣленной толщины: болѣе длинныя сорта вяжутъ болѣе тонкими пучками, чѣмъ болѣе и, вмѣстѣ съ тѣмъ каждый сортъ вяжется въ пучки разной, опредѣленной толщины: въ пучки первой, второй руки, какъ говорятъ. При сортировкѣ въ пучки бракуютъ слишкомъ длинныя, но мягкія: отъ щетины требуютъ, что бы она была длинная и упругая, но не грубая,

Такими пучками сортируется щетина для экспорта и въ большомъ количествъ вывозять въ Англію, гдъ русская щетина и особенно сибирская, считаются самою лучшею.

Проствищая утиллизація отбросовъ въ Ельцѣ при приготовленіи свинины для экспорта состоитъ въ слѣдующемъ.

Головы. Часть головъ на мѣстѣ въ Ельцѣ продаютъ цѣною по груб. 60 к. до груб 80 к. за пудъ. Головы составляютъ очень хорошую пищу для рабочихъ, такъ какъ они предпочитаютъ голову всякому другому мясу, выдаваемому въ одиноковой припорціи. Головы соленыя или свѣжія даютъ хорошій питательный наваръ во щахъ или картофельной похлебкъ. Другая часть головъ была посолена и отправлена въ Либаву, гдѣ продаютъ по 2 руб. 80 коп. пудъ. Посолка головъ дѣло самое простое: вынувъ изъ нихъ языки и мозгъ, головы кладутъ въ 25% разсолъ

въ которомъ онъ просаливаются въ теченій 2—3 недаль могутъ быть отлично сохраняемы въ разсолъ

очень продолжительное время.

Языки. вынимаютъ изъ головъ очищаютъ ихъ хорошо моють и затъмъ солять овъ 15%, разсоль въ течении 2 недъль. Затъмъ ихъ пакують въ бочки и отправляють за границу. Языки требуются въ большомъ количествъ въ Гамбургъ и платять за нихъ по 13—14 руб. за пудъ. Такъ же охотно покупаетъ Гамбургъ и говяжьи языки, приготовленные такимъ же способомъ.

ноги. За границей ихъ шпарятъ, солятъ въ разсолѣ и въ такомъ видѣ продаютъ. У насъ же ноги слѣдуетъ сбывать такъ или иначе на мъстъ, примъняясь къ мъстнымъ условіямъ; отправлять соленыя ноги за границу, по ихъ дешевизнъ, нътъ разсчета.

Печень и легкое. не консервируются въ разсолъ, а потому должны быть сбыты на мъстъ въ свъжемъ видь, или поступать на производство колбасы.

Кишки. а такъ же пузыри находятъ неограничный сбытъ въ соленой водъ за границей, преимущественно въ Гамбургъ. Изъ кишокъ въ особенности требуетъ Гамбургъ проходную толстую кишку- Эта кишка должна быть выръзана вмъстъ съ заднепрокишка должна оыть выръзана вмъстъ съ заднепроходнымъ отверстіемъ и прилегающей къ нему петлею (у самокъ). Кишки выворачиваютъ на палки, вымываютъ чисто, затъмъ солятъ ихъ сухою солью, которая быстро превращается въ разсолъ. Въ такомъ видъ кишки пакуютъ въ бочки я отправляютъ въ Гамбургъ. Кишечное сало съ проходной кишки не сръзается.

Внутренное сало, вмъстъ съ мелкою обръзью перетапливается въ дорит (Land)

ливается въ лардъ (Lard).

Крупныя сальныя обръзки срёзаемые для приданія надлежащей формы выръзкамъ, съ выгодою сбываются на мъстъ въ видъ такъ называемаго въ Ельцъ кулеваго сала.

Филейчики, также мясо, прилегающее къ позвонкамъ и ребрамъ въ тѣхъ тушахъ, съ которыхъ снятъ сальный шпекъ, находятъ сбытъ въ Гамбургѣ. Ихъ приготовляютъ такъ: внутренній филейчики срѣзаютъ и солятъ въ такомъ видѣ. Мясо, прилегающее къ позвонкамъ отрѣзаютъ отъ костей длинной лентой, затѣмъ эту ленту нарѣзаютъ на куски, равные по длинѣ внутреннимъ филейчикамъ, и солятъ ихъ вмѣстѣ. Филей укладываютъ въ кадку или чанъ, наливаютъ ихъ 18% разсоломъ на 2 недѣли, затѣмъ филей пакуютъ въ боченки по возможности не плотно, не наполняя боченка до верха на 3—4 вершка. Боченки закупориваютъ и наливаютъ разсоломъ 20% крѣпости. Второй способъ использованія этихъ отбросовъ это продажа ихъ на мѣстѣ, вмѣстѣ съ костями въ свѣжемъ или въ соленомъ (въ разсолѣ) видъ. Товаръ этотъ продается отъ 2 руб. и выше а кости отъ 80—1 руб. за пудъ.

конецъ.

оглавленіе.

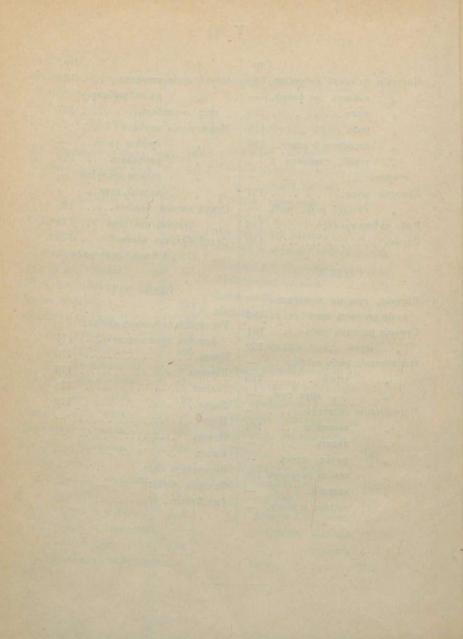
C	TP.	Стр.
Предисловіе	1	Соленіе по гамбургскому спо-
ЧАСТЬ І-я.		собу половинокъ (Bacon) 49 Соленіе по тамбургскому спо-
ГЛАВА І.		собу окороковъ, шинка, гру-
О породѣ свиней и о свойствѣ		динъ и проч 51
кормовыхъ средствъ для от-		Соленіе гольштинскихь окоро-
кармливанія ихъ	5	ковъ 53
		Приготовленіе топленаго сала
глава п.		(Lard) по американскому спо-
Количество пищи, даваемой		собу
свиньямъ и разведеніе сви-		
ней	12	ГЛАВА V.
глава III.		Разные окорока и разные час-
Manual Company of the		ти туши въ разсолъ 57
Убой свиней и общая подго-		Окорокъ длиниый —
товка свиного мяса	31	" короткій 58
ГЛАВА ІУ.	mall	" армора —
IMADA IV.		" манчестерскій —
Разделка и обработка свиной		" стаффордскій —
туши	44	" престонскій —
Англійская разрізка свиной		" гамбургскій 59
туши		" вестфальскій —
О соленін	46	" гольштинскій —
Соленіе по американскому спо-		" ольденбургскій. —
собу	48	" іоркскій —

C	rp.			Стр.
Окорокъ молодой	60	Контильн	и русская	73
" безъ костей	-	"	англійская	74
Свиная солонина безъ костей		n	гамбургская	75
англійская (Prime Mess		Колбасы	копченыя	76
Pork)	-	>>	превосходная	
Солонина Чикаго	61	79	сь лукомъ	77
" шведская	-	79	обще-употребительн.	
Соленые ножки	-	17	литовская	78
" головы,		77	обыкновенная	-
" языки	-	77	" еще	-
" грудины	62	"	салями	79
Сладко посоленыя окорока		15	тоже	-
" " передки	-	77	итальянская	-
Нью-іоркскій передокъ	-	*	жидовская	-
Рулетъ	63	'n	ввиская	-
HACON II		"	кноквурств	80
часть ІІ-я		17	франкфуртская	
Колбасное производство.		37	ветчинная	-
глава VI.		"	малороссійская	81
W		77	польская	-
Принадлежности къ колбасно-			ALL DESIGNATION OF THE PARTY OF	
му производству и заготовка			ГЛАВА VIII.	
кишекъ для этого производ-	co	Колбасы	вареныя	
ства	63		кровяная	82
ГЛАВА VII.		"	тоже	
Копченіе. Его цаль. Устрой-		"	тоже	
		"	(x	and.
ство русской, гамбургской и англійской коптильни. Коп-		"		
ченыя колбасы,	60	,,		83
	69 70	11	" съ гречи, круп.	
Цёль конченія	10	"	тоже	
Скорое конченіе))	" изъ смол. круп.	-

	(Этр.	Стр	
Колбасы	тоже	-	Соенськи изъ каплуна —	
"	съ рисомъ бѣлан	84	" " " мозговъ 92	2
>7	бълан съ хльбомъ	-	" " " др. сп. —	
22	съ сорочин, ишеномъ	85		
"	болонская	-	глава іх.	
99	сборная	-	the tree and the second	
"	съ бараниной	-	Свиные ножки, зильцъ, сыры	
"	голландская	86	мясные и проч	
"	французская	-	Свиные ножки —	
"	тоже	-	Языки конченые	
27	печеночная	-	Грудинка копченая 93	}
79	ливерная	_	Шпикъ и филей свиные —	
"	тоже	87	Сало малороссійское 94	
77	рыбная постная	_	Студень свиной 95	
22	гороховая		" " по малоросс	
"	съ канустой	88	Голова свиная 96	
	польскія сердельки.		Кишки фаршированныя 97	
"	московскія съ чеснок.		Зильцъ или сальцисонъ 98	
"	Marie Lander	48	Сыръ мясной 99	
"	" съ перц.		" нзъ зайца 100	
Сосиськи	обыкновенныя	89	" " печенки —	
	другой способъ.	-	" " Поткезъ —	
79	третій способъ		" " дичи 101	
"	четвертый способъ		" "другой способъ 102	
"			Говядина жареная —	
"	вънскіе			
"	" друг. спос.	-	глава х.	
"	изъ гусиной печен.	-	TT -	
"	" телячьей "	-	Приготовленные свиныхъ кон-	
"	" курицы	91	сервъ по англійскому спо-	
"	" раковъ	-	собу (Tin meats) 103	
17	" зайца	-	Консервы изъ свиныхъ головъ, 105	

Стр.	Стр.
Консервы изъ прочихъ частей	Соленіе рулеть гусинной 135
сваного мяса 106	" гусей 136
глава хі.	ГЛАВА ХХІІГ.
	Англиіская засолка
Приготовление свиного сала. 110	Соленіе другой способъ —
Очистка говяжьяго сала 117	
	" третій способъ —
глава ххи	Русскіе пров'ясные говяжьи
Соленіе свиного мяса, рыбъ	окорока
и птицъ	Американскій разсоль
Общія правила соленія мяса. 119	Соленіе и копченіе американ. 141
Посуда для соленія 120	Окорока вестфальскіе 143
	Французская ветчина 145
Процессъ соленія	Бойлонская ветчина
Время соленія 122	Майнцевская ветчина 146
Солонина датская 123	
" русская	глава XIV.
" гамбургскан 125	C
" американская 126	Соленіе и копченіе свиного мя-
" франконская 127	са, а равно и всёхъ мяс-
" въ бульенъ 128	ныхъ продуктовъ, могущаго
Соленіе свинаго мяса	составлять принадлежность
Сбереженіе солонины 130	колбаснаго производства и
Англійская солонина 131	торговли 147
Соленіе рыбы	Солен је разныхъ мясъ —
" бѣлуги, осетрины и	Копченіе разныхъ мясъ 149
севрюги 132	" говядины 150
" судака и щукъ 133	" мяса по гамбургски. —
и пососины —	" и соленіе телятины 151
молкой пиин 134	", " барании. —
TACHURHAYA HOTOTEOR'S -	"дичи
" Tychanax nonormon	

Стр.	Стр.
Копченіе гусиныхъ полотковъ 153	Маринованіе стерляди 166
" языковъ по фестф. —	" разной рыбы дру-
" тоже	гимъ способомъ 167
" рыбъ " 155	Маринованіе индійки —
" лососины и семги. 156	" гусей и утокъ —
" угрей, стерляди и	" рябчиковъ 168
севрюги	" рулета изъгусей —
Копченіе щукъ	" мелкой дичи —
" сельдей и др. рыбъ —	Сухой мясной бульонъ 169
Рыба свѣже-провѣси 158	" бульонъ изъ дичи 172
Балыки 159	Сухой бульонь постный 173
	" " изъ помедора. —
глава х v.	
Banania averavia v vanura	ГЛАВА ХVІ.
Вареніе, сушеніе и марино-	
Сущение разныхъ рыбъ 161	Утилизація отбросовъ при кол-
400	басномъ производствъ 174
" щуки	Кровь
	Щетина
	Головы 178
" "друг. спос. — Маринованіе снятковъ —	Языки 179
70000WW 161	Ноги —
*********	Печень —
nowen wears	Кишки
HOHOUR HAVINGER 1CE	Внутреннее сало
OOM TON	Сальные образки —
CONDAM M MODEL —	Филейчики
" корюш. и наваг. —	



практическое по УСТРОЙСТВУ ЛЕДНИКОВЪ.

ИСКУССТВЕННОЕ ОХЛАЖДЕНІЕ химическимъ Физическимъ и механическими путями. Једники въ молочномъ хозлиствъ и въ небольшихъ хозяйствахъ для сохранения съъстныхъ принасовъ и напитковъ. Устройство делиновъ въ большихъ хозяйствахъ, на пивоварияхъ, бойняхъ и въ войскахъ. Холодильни при производстве фрунтовыхъ, минеральныхъ водъ и пвасныхъ. Постройка по новъншимъ системамъ надземныхъ и подземныхъ зданій и помізщеній для ледниковъ и холодиленья, схиловом вля втана вонационії

ПРОИЗВОДСТВО ЛЬДА, охлаждение углепислотою съ подробнымъ описаність добыванія и приміненія ся. Необходимая книга для сельских козясть, домашняго быта, строителей, техниковъ, архитекторовъ и инженеровъ. Съ рисунками. Составиль Ар. Ар. Томсонь. Москва, 1898 г. Цена 1 р., въ хор. пер. 1 р. 50 к.

нан ПОЛНЫЙ ТРАКТАТЬ О БОЛВЗНЯХЪ СОБАКЪ, Англійскаго ветеринара Ф. Клатера. Переводъ съ 27-го изданія,

просмотрънный и дополненный Маріо-Дидіе. Изд. А. К. Москва, Ц. 75 к., съ пер. 1 р.

СПИЧЕЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО Самое полное руководство приготовленія шведскихь синчекь: духовыхь, кабинетныхь, восковыхь и вообще безвредныхъ, разръщенныхъ для фабрикацій съ аморфнымъ фосфоромъ и пр. и пр. Составлено главнымъ мастеромъ, работавшимъ на извъстныхъ спичетныхъ фабрикахъ, нивеломъ И. И. Илониадъ. Москва, 1896 г. Ийна 50 к., въ корошемъ пер. 1 р.

ОСКАТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ, Приготовление ихъ, исилючительно дорошую матеріальную пользу. Книга эта необходима не только для важдаго желающаго запяться приготовденіемь простыми и новыми способами (домашними), безъ всякихъ машинныхъ приспособленій, но и становится обязательного для осихъ торчующих москателью, такъ какъ, кромв способовъ приготовления, указываеть на чистоту товаровъ, разоблачаетъ подийси и проч., а вслидствие этого можеть принесть громадную пользу каждому домовладальну, помещику, сельскому хозяину, строителю, архитектору, инженеру, малярамъ и проч. Подробное изложение приготовленія различныхъ металлическихъ красокъ, бъльлъ, купоросовъ, квасцовъ, ноташа, уксусной эсссенція, свинцоваго сахара и множество другихъ производствъ. Состав. исключительно для домашнихъ производствъ по англійск., французс. и ивмец. источн. химикъ и практ. П. О. Симоненко. М. 1898 г. Ц. 1 р. 50 к., въ хор. пер. 2 р.

костянныя и роговыя издълія

приготовление домашнимъ способомъ разныхъ издълій изъ кости, рога, черепахи, целулонда, а также и некусственной слоновой кости и искусственной черепахи и разной мастики. ТОКАРНО-ЩЕТОЧНОЕ производство, а также производство КИСТЕИ для налириего дела и живописи. Въ двухъ отделахъ съ пояснительными, рисунками, Состав, по русскимъ и заграничнымъ источникамъ П. О. Симоненко. М. 1898 г. ц. 1 р., въ корош. переня. 1 р. 50 к.

можновиор Москва, 1897 г. Ц. т р. 50 ж., як хорон. вер. 2 р.

Авчебникъ всъхъ болёзней половыхъ органовъ.

додько что отпечатана и поступила вы продажу 7-мь изданіемь канга необходимая каждому молодому человіску, по своей дешевизнів и общенонатному изложенію доэтупная для всіхь, пенлівощихь возможности прибітнуть кь совіту доктора, пічебниль всіхь болівней половыхь органовь, подь названіемь:

ОПЫТНЫЙ ВРАЧЪ СЕКРЕТНЫХЪ БОЛЬЗНЕЙ.

Пастольная внига для молодыхъ людей, общенонятное практическое руководство въ изявлению венерической бользии, онанизма, безплодія мужчинъ и женщинъ, безсилія и прочихъ бользей половыхъ органовъ. Полное изявленіе вышесказанныхъ обльней безъ помощи врача, встми способами врачеванія. Въ трехъ частяхъ, съ атласомъ рисунвовъ, со множествомъ рецситовъ. Изданіе 7-е, вновъ исправленное и дополненное. Состав. Новиковъ, исправилъ и дополнилъ Покровскій. Москва. 1897 г. Ц. 1 р. 50 коп., въ коленк. съ золотомъ тиснен. переплетъ 2 руб. Насколько предложения книга пеобходима важдому и также насколько удовлетвориетъ потребностимъ по своему изложенню, практичности и дъйствительности изложенныхъ въ ней наставленій, всикій можетъ понять уже изъ одного того, что книга въ самое короткое время выдержала 6 изданій (около 25.000 экз.), и только что отпелатана новымъ 7-мъ изданість. Надвемся, что 7-е изданіе означенной книги также будетъ сочувственно примято публикою какъ и предыдущія изданія.

Только что отпечатано **КВАСОВАРЪ.** Опытной до-

Практическое руководство въ приготовлению домашнимъ способомъ: хлъбныхъ русскихъ, фруктовыхъ и ягодныхъ невсовъ, медовъ, браги, пива, кислыхъ щей и другихъ прохладительн. напитновъ. Виусно, здорово и не дорого. НВАСЪ: болрски, иопастырски, торговый, людской, кмелевой, кръпкий, сахарный, ягодный, фруктовый, домашний и друг. МЕДЪ: кръпкий и легкий, исторический, хмольный, неселищий, киноподобный, прохладительный и др. ПИВА и БРАГА, старинныя КИСЛЫН Щи; катъ исторические такъ и современные секреты, рецепты и способы приготовленно означенныхъ напитковъ. Съ приложениемъ наставления какъ приготовлентъ различныя минеральныя людыма и фруктовыя воды, прохладительныя русския в загранячным напитки, лимонады, оршады, соки, эссенции, морсы и пр. и пр. Собрано и составлено квасоваромъ—ученымъ химикомъ И. Н. Макаровымъ. Москва 1898 г. Ц. 1 руб. въ хорош. пер. 1 р. 59 к.

Технико-химическая библіотека для кустарей, сельско-хозяйств. школь, техническ. училищь и любителей. Изданіе Г. Т. Брилліантова.

ЗЕРКАЛЬНОЕ и СТЕКЛЯННОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

Приготовленіе домашнимъ в фабричнымъ способомъ самыхъ лучшихъ сортовъ зерксаль и зерксальныхъ стеколь, изготовленіе различныхъ сортовъ стекла и разныхъ изъ него издилій. Полнов и подробное руководотво, составленное по самымъ новъйшимъ источникамъ русской и ниостранной литературы; какъ приготовлять всевозможные сорта СТОКОЛЪ и ЗОРКАЛЪ, кустарнымъ дегкимъ домашнимъ способомъ безъ всикихъ дорогихъ приспособленій и крупныхъ затратъ, а также и фабричнымъ способомъ. Со множествомъ рисунковъ въ текстъ. Составилъ П. О. Свмоненко. Москва, 1897 г. Ц. 1 р. 50 к., въ хорош. пер. 2 р.

Популярная школа или практическій указатель способо в золоченія никелированія, оксидированія, бронзирова серебренія шя и эмалированія всяхъ металловъ серебренія

Съ подробнымъ описаніемъ способовъ покрытія разными метадлами всёхъ метадловь, какъ при посредствё электрическаго тока, такъ и безъ его помощи. Со инотими рисунками. Популярное руководство, составленное по новъйшимъ провёреннымъ источнивамъ спеціаластомъ по электро-метадургія П. О. Симоненко, удостоившимся за свои работы получить на разныхъ всемірныхъ выставкахъ шесть высшихъ наградь. Необходимая книга какъ для фабрикъ метадлическихъ производствъ, такъ равно и для кустарей по тому же производству; а также для ювелировъ, часовыхъ дель мастеровъ, пуговичныхъ местерскихъ, для производства метадлическихъ кел кихъ петель, крочковъ, булавокъ, скоблнаго товара и проч. въ этомъ родъ. Москва. 1896 г. Цена 1 руб., въ хорош. коленк. перецл. 1 р. 50 к.

Только что отпечатана и поступила въ продажу повая книга, собраніе совершенно повыхъ и никъмъ еще не издан. шансонстокъ, куплетовъ и пр. подъ названіемъ:

"ВОЛШЕБНЫЕ ЗВУКИ"

или отголоски сцены. Собраніе лучшихь новійшихь, популярнихь и моднихь стихотвореній, куплетовъ, комическихъ пісень, романсовъ, шансонетокъ и сценокъ, составившихь извістность артистовъ: гг. Давидова, Арбенина, Богданова, Блюменталь-Тамарина, Лентонскаго, Бураковскаго, Брагина, Панчина, Маканова-Юнева, Монахова, Дибирова, Невскаго, Вессловскаго и мистихъ другихъ. Въ шести частихъ. Составилъ Леонидъ Неспартанскій. Большой томъ, отпечат, на хорошей веленевой бумагь. Москва. 1896 года. Ціна 1 руб. 50 коп., въ хорошемъ переплеть 2 руб.

Необходимая настольная книга для фабрикантовь, заводчиковь, техниковь, химиновь, домашнихь, городскихь и сельскихь хозяйствь и другихь.

ОТОПЛЕНІЕ и ОСВЪЩЕНІЕ В ДОМАШНИХЪ В ФАВРИЧ-

СВБ Т Б жана двигательная сила и топливо. Домашийе двигатель, форсуння в кухия: керосиновые, бензиновые, тазовые, нефтеные и электрические, описание, устройство и поливищее применение ихъ въ домашинем быту в фабрично-заводскихъ производствахъ. Фабрикация и приготовление испансе рода севчей, получение стеарина, олениа, маргарина, бензина, керосина, парафина и проч. Устройство экономическаго отопления и осебщения: электрическаго дампочками накаливания и вольтовой дугой, газоваго, металлическаго, ламповаго и прочаго. Полное и подробное руководство къ обработкъ и приготовлению всъхъ матеріаловъ, употребляемыхъ дли евбчного производства, топлива и двигательной силы. Въ двухъ частихъ. Большой тонъ. Составлено кружконъ спеціалистовъ при участия химика И. Ф. Симоненко, члена многихъ ученыхъ обществъ, удостоявшагося высшихъ наградъва всемірныхъ выставкахъ за разныя техно-химически работы. Москва. 1896 года.

Поташъ, селитра, нашатырь обы добывана и приготовленю вхъ домаши. и фабричи. способ. Съ рис. Сост. В. Юзвикевичъ. М. 1898 г. ц. 40 и.

Подробное изучение часоваго мастерства.

(МАСТЕРЪ-САМОУЧКА). Подное руководство из устройству всякаго рода часовъ: тронометровъ, ствиныхъ, карманныхъ, заектрическихъ, электро-магнитныхъ, солиечныхъ, несочныхъ и проч. Золоченіе, серебреніе, инкелированіе, какъ механизма часовъ, такъ и ихъ корпусовъ. Эмалировка, окращиваніе циферблатовъ, каленіе пружинъ и пр. и пр. Въ 2-хъ частихъ. Съ 110-ю рисунками въ текстъ. Составилъ по русскимъ и иностраннымъ источникатъ О. И. Мюзеръ. Большой томъ, 220 стр. М. 1895 г. Ц. 1 р. 50 к., въ перепл. 3 р.

РАДИКАЛЬНОЕ ИЗЛЪЧЕНІЕ ГЛУХОТЫ и другихъ бользней уха.

Какъ-то: връпости на ухо, шума, звона въ ушахъ и истечени изъ слухового органа. Правила содержать уши въ постоянно здоровомъ состояни и предохранять ихъ отъ всякихъ бользией. Самыя върныя и простыя средства для лъчения слухового органа. Съ 7-ю изображениями. Издание четвертое, вновъ исправлен. и дополи. М. 1895 г., п. 50 ком., въ хорош. пер. 1 р. Оглавление книги. Изъясиение рисунка. — Анатомическое описание слухового органа: а) витинее, — б) внутрениее ухо. — Физіологія вля описание отправленій слохового органа въ здоровомъ состояніи и лъченія его бользией. Требовать 4-ю издажів.

Только что отнечатана и поступила въ продажу ПОВАЯ КНИГА, интересная для всёхъ классовъ общества, по всёхъ возрастахъ, подъ названіемъ:

приятное съ полезнымъ

Прекрасный подарокъ молодымъ людямъ для пріятнаго, полезнаго и интереснаго препровожденія времени въ часы досуга и скуки. Необходимая книга въ семейныхъ домахъ и въ обществъ молодыхъ людей, на печерахъ, балахъ и т. д., заключающая въ сеобъ: Сборникъ необъйнихъ домахъ и въ обществъ молодыхъ людей, на печерахъ, балахъ и т. д., заключающая въ сеобъ: Сборникъ необъйнихъ дожусовъ, удобоненолнимыхъ компатныхъ игръ въ фанты, для всъхъ позрастовъ, различныя задачи для выкуна фантовъ; кадриль-монстръ; ръдкахъ всевозможныхъ фокусы; поучительныя забавы; физика безъ аппаратокъ; собраніе разнообразныхъ весьма интересныхъ пасьянсовъ, не требующихъ большого соображенія, игры на воздухъ для молодыхъ людей, игры въ шахматы, щашки, домяно и преч. и проч. Ворожея - вещунья вля игра въ вопросы и отвъты, собраніе анеклотевъ про великихъ и зачъчачельныхъ людей, составденіе бенгальскихъ отней; различныя шутки, задачи, шарады, фонограмы, люгарифмы, анонимы, ребусы и проч. Составлять покого 600 страницъ. Москва, 1895 г. Ц. 2 р., въ ведакъ кольнюр, съ золотымъ тисненіемъ перешета 3 р.

Набивное ситце-бумажное производство.

Обширное и разностороннее ужазаніе способовь набивки ситневь и тканей. Описанів всіхть способовь, которые практикуются въ настоящее времи на лучшихъ ситце-бумажныхъ фабрикахъ. Необходзмая настольная книга для фабрикантовъ и кустарей. Составлена мастеромъ набойнаго ситце-бумажнаго производства, работающимъ 25 изтъ при ежеднений призтига, П. О. Симсовъ. Съ многити образцани. Москва. 1896 г., ц. 1 р., въ хорош. пер. 1 р. 50 д.

ГЕНРИХЪ ВЛЕММАНЪ, даректоръ Общества Европейской Академіи модъ въ Древ-

настольная книга для дамъ и Дъвицъ

САМОУЧИТЕЛЬ вройки, шитью, вязанью и

(по канвъ и въ тамбуръ) и другимъ домашнимъ женскимъ рукодъліямь. Тридцать пять практическихь уроковъ для самостоятельнаго изученія работь вськъ вообще женских нарядовь. Умінье одіваться красиво и со вкусомь. Искусство скрывать физическіе недостатки тада. Домашиев приготовление всевозможныхъ роскошныхъ и простыхъ модныхъ дамскихъ платьевъ. корсажей, рукавовь, берть, тюниковь, бедунновь, ротондь, бурнусовь, дипломатовь, альмавивь, амазоновь, дандо, плащей, мантилій, кардиналовь, долматовь, казаковь, падьто, курточекь, кофть, салоповь, шубокь, накидокь, халатовь, башлыковь, сорочекъ, кофточекъ, ченчиковъ, пенюаровъ, юбокъ, кальсоновъ, воротничковъ, ружавчиковъ, дезабилье, гладкихъ басокъ (кирасъ), полонезовъ, блюзъ, панталончиковъ, корсетовъ, дътскихъ характерныхъ костюмовъ и проч. и проч. Визаніе чуловь, фуфасть, салфетовь, кошельковь и разныхъ туалетныхъ принадлежностей; вышивание по канв'в и въ тамбуръ самыхъ разнообразныхъ предметовъ. Чистка и мътка бълья. Съ придожениемъ болъе 1000 различныхъ рисунковъ модныхъ выкроекъ, съ масштабомъ для всякаго роста и телосложения. Перевели и дополнили при унастін извъстныхъ спеціалистовъ Е. и Е. Солицевы.

Спб. 1885 г. Цъна больш. тома въ папкъ 5 р.

НЕОБХОДИМАЯ КНИГА ДЛЯ ВСЪХЪ ЗАМУЖНИХЪ ЖЕНЩИНЪ

ЖЕНПИНА ЗАМУЖЕМЬ. Изследованіе о физическихь, ду-

занностяхъ и правилахъ замужнихъ женщинъ. Основныя правила для соблюденія здоровья женщинь во время супружества. Тълесная и душевная діэтика женщины въ любви и въ бракъ. По новъйшимъ источникамъ составилъ В. Силовъ. Изданіе второе исправленное и дополненное. Москва. 1897 года. Цъна 1 руб., въ хорошелъ

Краткое оглавление. Противуположность подожения женщины въ мужчинъ въ тъмесномъ и думевномъ отношенияхъ. Женщина въ семействъ, ся права и обязанности. Братъ. Ириготовление въ брачной жизни. Интеллетуральное и правственное
подготовление. Органическое подготовление. Супруга. Физическая діэтика супруга
(сонтіс, беременность, роды. — Старость). Душенная діэтика супруги. Физическій
препятствій во дремя супружества женщины. Везидодіє. Выкидышь. Изижненіе здоровья вообще во времи беременности. Истерика.

Бъленіе пряжи и всьхъ тканей.

Описаніе всіхъ тіхъ способовь біленія, какіе только выработала современная наука. Сь указаміємь способовь біленія американскихь, толландскихь, фрациускихь, русскихь и пр. Біленіе натуральное, хлорочь, раз інчными солями, газами, озономъ и электричествомъ. Необходимое руковолство для запимающихся отбілкой ткани для ситцевь, коленкора, полотна, джута, перетиныхь, пелковыхь и прочихь тканей и прижи. Составлено ученымь спеціалистомъ техніккомъ, запимающихся этимь дізложь много времени, на разныхь, какь русскихь, такь и заграничныхь, фибриваль О П. Миреновымь. М. 1896 г. Цена 1 р., въ хорош, переця. 1 р. 50 д.

фотографъ практикъ.

Полный практическій курсь фотографическаго искусства.

Подробное практическое руководство къ основательному взучение фотографическаго искусства, въ современномъ его развития, съ изложениемъ негативныхъ прочессовъ, можраго наи комлодіоннаго м сухого или эмульсіоннаго. Различные способы печатанія съ негативовъ а также процессы увеличенія, цинкографія, фототипія, на фарфорф, угольный т. е. питментный, ферротипія и проч. Въ 5-ти частяхъ съ 80-ю политинамъ рисунками въ текстъ. Печатаніе на бумагъ, ткайихъ, деревъ, металлъ и преч. Составиль бывшій фотографы Главнаго штаба Кавказской армін членъ мостовкаго фотографическаго отдъла общества распространенія техническихъ знаній П. О. Симененко, удостоившійся за свои работы получить на разныхъ всемірныхъ выставкахъ 6 большихъ золотыхъ медалей. Большой томъ около 400 стран. медкой убористой печати. М., 1895 г. Ц. 2 р., въ хор. коленкор. съ золот. тиснен. пер. 3 р.

полный вегетаріанскій столъ.

Новъйшая поваренная книга; руководство къ приготовленію изъ растительныхъ веществъ всевозможныхъ кушаній: хатбовъ, печеній, напатковъ, кондитерскихъ продуктовъ и пр. Съ таблицами питательныхъ началь веществъ, употребляемыхъ въ пищу. Около 2000 рецептовъ. Сост. по современнымъ источникамъ П. О. Симоненко. Со включеніемъ научныхъ изслъдованій въ химическомъ, физіологическомъ и фармакологическо-гигіеническомъ отношеніяхъ извътстныхъ ученыхъ, каковы: Эрксматъ, Кіанниниъ, Егоровъ, Поновъ, Елецкій, Пинеръ, Гаврилоко и пр., а такме иностранныхъ ученыхъ: Voit, Scheube, Eykmann, Kumagawa, Mosi, Pfeufer, Bleibtreu. Vbtelman'а и другихъ. Большой томъ. М. 1895 г. Ц. 1 р., въ хорошемъ коленк. пер. 1 р. 50 к.

новал книга 2-мъ изданіемъ исправленная и дополнениая.

Самоучитель полнаго русскаго сельскаго хозяйства.

Необходимое руководство для любителей сельского труда и для всёхъ желающихъ изучить агрономию въ полномъ ея составт и какъ указатель средствъ, для всёхъ желающихъ улучшить свое хозяйство и получать отъ него постоянно высовий доходъ. Въ четыреть частяхъ, съ приложениемъ сельскохозяйственныхъ промысловъ, медицины и ското-явчебника, правиль строительнаго устава дли сельскихъ обывателей. Большой томъ около 130 рис. и болъе 700 стр. текста убористой нечати. Составилъ М. Русаковъ. М. 1893 г. Ц. 3 р., въ хорошемъ коленкор. съ волот. тиси. перепл. 4 р.

Только что отпечатана и поступила въ продажу интереснаи и занимательная книга для дътей всъхъ возрастовь:

ОБОРНИКЪ. Образцовыхъ дътскихъ игръ, занятій и забавъ въ комнатъ и на воздухъ. Съ 40 поясиятельными рисунками, заключающій въ собъ: игры мячомъ, канешками, шариками, падками и деревяшками, разныя игры съ движеніями, домащнія игры для дътей, со жгутомъ и повязанными глазами, вечернія или сумеречный игры, метанія въ снарядния штры, и разгадки, мутки, вопросы и пр.; Составиль М. Рахмановъ. Ц. 1 р. въ хорош. первид. 1 р. 50 ж. Только что отпечатана новая инига и поступила въ продажу. Самый полный, шопулирный в для всякаго доступный домашній льчебникъ, подъ заглявість:

ШКОЛА сохранения ЗДОРОВЬЯ.

(овщепонятный домашній льчевникъ).

Популярное практическое руководство къ сохраненію здоровья и продленію тизни до глубокой и безболізненной старости. Самоліченіе и самопомощь при внезапныхь заболівнаніять и всякаго рода несчастныхь случаяхь. Причины, предупрежденіе, распознаваніе и діченію всіхть болізней различными способами врачеванія, какъто: аллопатіей, гомеопатіей и другими, безъ помощи врача и аптеки, испытанными простыми домашними и врачебными средствами. Болье 10,000 рецептовъ и совътовь по методамь знаменитыхь клиницистовь.

Полный домашній нурсъ медицины и гигіены. Въ 3-хъ частяхь, со множествонь общенонятныхъ рисунковъ въ текств. Настольная, необходимая книга въ городв и деревнъ для семьи и народа, для фольдшеровъ, сельскихъ учрежденій, волостныхъ пра-

вленій, духовенства и другихъ.

Составиль общенонятнымь для каждаго языкомь на основании многолётнихь опытовь по послёднимь научнымь даннымь Д-рь С. Н. Алмазовь. Очень большой томь 76 печати. лист. мелкой убористой печати, болёе 1,200 страниць. Москва: 1897 г., ц. 3 руб., въ хорошемъ коленвор. переплетё съ сафьянов. корешкомъ 4 руб. Цёна книги назначена самая доступная, несмотря на громадныя затраты по изданию.

На пересылку означенной книги сладуетъ прилагать 50 коп.

Повая, весьма интересная и глубоко-научнаго содержанія, кинга

НОВООТКРЫТЫЯ ТАЙНЫ РУКИ. Искусство безошнобочно узпрошедшее, настоящее и будущее каждаго человъка, посредствомъ простого изслъдованія руки. Соч. А. ДЕБАРРОЛЯ.

Переводъ съ последнито 27 французскаго изданія. Съ 33 рисунками. Большой томъ около 500 страницъ. Москва. 1897 г. Ц. 2. руб., въ хорошемъ переплетъ 3 руб.

и способы приготовленія изъ него крахмала, патоки, декстрина, сахара, спирта, саго, кабба, круны, сыра, суррогатовъ для подивсей въ кофе и проч. Какъ путемъ заводскаго производства въ большихъ разм'врахъ, такъ и при крестъянскихъ пустарныхъ промыслахъ. Полижищее популярно-изложенное руководство къ устройству заводовъ по вышесказаннымъ производствамъ, съ приложениемъ подробныхъ смъть въ устройству врахмальныхъ, наточныхъ и виновуренныхъ заводовъ и съ описанісмъ новъйшихъ заграничи. усовершенствованій, удобопримънимыхъ въ Россін. Полное и подробное описаніе и объясненіе болье 80 сортовь картофеля, разведеніе которыхъ уже испытано во мног. рус. хозяйствахъ, обработка земли подъ картофель, выборъ картофеля на съмена, посадка, уходъ, уборка, храненіе, бользии, поврежденін и истребленіе насіжомыхь, вредныхь картофелю и пр. Большой томъ медкой убористой печати около 300 стр. съ 90 рисунк. въ текств, сост. по новъйшимъ руссиимъ и иностр. источникамъ агрономъ Дмитріевъ, авторъ иногихъ руководствъ по сел.-хозяйств. литерат., одобр. учен. комитетомъ министр. народи. просв. М. 1896 г., ц. 2 р., въ хор. переня. 3 р. despused and the xolomous concurrence

Настольная необход. книга для всякаго чел. и всякой семьи, содерж. самыя полныя необход. свёдёнія, встрёчающіяся повседневно въ общественной жазна, подъназванісмъ:

СВИРЕТАРЬ-НАСТАВНИКЬ, да подъ рукою иножество все-

возможных свёдёній и справокь на всё случан, встрёчающіст повседневно въ

Полный самоучитель и наставникь въ составлению всевозможныхъ образцовыхъ писемъ на всв случаи частной и общественной жизни: поверавительный, рекомендательныя, пригласительныя записки, благодарственныя, укорительныя и т. п.; всего около 1000 писемъ. Письма извъстивнинкъ русскихъ двителей. Важивищія правила правописація. Словарь словъ на букву В. Коммерческая переписка. Двойная бухгалтерія. Образцы и формы прошеній, занвленій, объявленій въ окружныя и мировыя учрежденія, образцы и формы договоровь, обязательствь. О квартирномъ налогв. Гербовый сборь. О наказаніяхь, налагаемыхъ мировыми судьями. О духовномъ завъщаніи. Сведенія железнодорожныя, пароходныя. Банки, банкирскія конторы, вообще денежныя свёдёнія. Новейшія сведенія относительно почты, телеграфа, телефона и т. и. Житейская мудрость; правила въждивости и вообще хорошаго тона. Общеупотребительныя выраженія привітствія въ хорошемъ обществів и т. п. Полный словарь общеупотребительныйшихъ въ русскомъ языкы иностранныхъ словь съ понятными для каждаго объясненіями. Косметика и гигіена. Развлеченія: игры въ фанты и друг. занимат, игры; гаданія на картахъ, пасьянсы; множество анекдотовъ, шутокъ, загадокъ, шарадъ и каламбуросъ. Домашніе спектакли. Танцы. Велосипелная взда. Плаваніе. Верховая взда. Курсь гимнастики въ комнатв и на воздухв. Ухоль за пъвчими птицами. Садоводство. Акваріумы. Терраріумы. Фейерверкъ. Множество другихъ сведеній, необходимыхъ въ частной и общественной жизни. Книга составлена вружномъ спеціалистовъ и подъ общею редавцією В. В. Оловенникова и заключаеть въ себъ около 700 стр. мелкой убористой печати. Въ 2 томать и 10 частяхъ. Отпечатана на хорошей бумагъ со многими рисунками и подитинажами въ текств. Мосина 1897г. П. только 2-р. Въ роск. колени. съ вол. тиси. пер. 3 р.

Кармайная книжка ДЛЯ КРАСИЛЬШИКОВЪ

Новъйшій способь фабракаціи пунцоваго жирового товара холодыми ледаными растворами окрашиваемаго Паранитранилиномъ, вполив замвинющимъ товарь, фабракованный ализариномъ и имвющій массу преимуществъ предъ нимъ, такь какь оть свъта не выгораеть, въ стиркъ не линлеть, окрашенный можно класть въ отбъль, оть чего цвъть становится болже яркимъ. Крашеніе бумажной пряжи въ початкахъ съ рисунк. аппарата. Набивка бумажной пряжи въ прочные цвъта, выработанная по самому послъднему методу вращенія. Таблицы растворовъ, понижающихъ температуру нужныхъ при крашені дедаными ваннами. Крашеніе бумажной пряжи въ основные цвъта, по новъйшей системъ. Составиъ ученый мастерь практикъ А. Томсонъ. Москва, 1898 г. Цѣна 50 к., въ пер. 1 р.

издание (Спутникъ тяжущагося).

неоффиціальное.

Законы Россійской Имперіи.

Настольная справочная, для каждаго необходимая кинга, заключающая въ себъ изложение всехъ законовъ Российской Имперіи, съ которым приходится чаще всего сталкиваться въ общежитии, и цезнаніемъ которыхъ шикто не можеть отдовариваться, такъ какъ всякій русскій человікъ должень знать свои права ц обязанности но отношенію къ государству и своимъ согражданамъ, кинга о томъ, какъ ващищать себя на судъ безъ помощи адвоката, подъ названісмъ:

Полный гражданскій и уголовный судебникь.

Общирный, общенонятнымъ для каждаго явыкомъ изложенный курсъ гражданскаго, уголовнаго и торговаго права, изложение содержания всіхъ 15 томовъ Свода Законовъ, Судебныхъ Уставовъ Императора Александра Н и всехъ поздиващихъ узаконеній. Сводъ законовъ гражданскихъ (права семейственныя, обязательственныя и наслъдственныя, права собственности и вдадения: Уставъ гражданскаго судопроизводства; Уставъ о гербовомъ сборв; Уложение о наказанияхъ, уголовныхъ и исправительныхь: Уставъ Уголовнаго судопроизводства: уставъ о наказапіяхь, налагаемыхъ мировыми судьями; Положеніе и правила о земскихъ участковыхъ начальникахъ и геродскихъ судьяхъ; временныя правила о волостномъ судъ; упрошенное судопроизводство по д'вламъ торговымъ; положение о пошлинахъ за право торговии и промысловь; обложение торговии и промышленности дополнительными сборами: процентнымъ и раскладочнымъ. Уставъ о векселяхъ. Законы о состоянімкъ; Уставъ о наспортакъ; Постановленія по воинской повинности. Городовое положеніе. Уставь строительный, интейный; Положеніе о квартирномь налогь.

- Къ книгъ приложены образцы и формы всехъ деловыхъ бумагъ и актовъ, употребляющихся въ судебной практикь: прошеній, дов'тренностей и духовныхъ зав'ящаній, дарственныхъ записей, договоровъ подряда, поставки и т. п. Судопроизводство въ мировыхъ судебныхъ учрежденіяхъ, въ окружныхъ судахъ, судебныхъ палатахъ, въ кассаціонномъ департаментъ Правительствующаго Сената. Велий неопитный въ ведени судебныхъ дъль найдеть здъсь руководство, какъ и въ какое судебное учреждение обращаться ему съ своими дълами. Два отдъльныхъ большихъ тома, въ 7-ми частяхъ, 2,100 страницъ большого формата мелкой убористой печати. Ничего по своей полноть до сихъ поръ не было издано въ этомъ родь, и это является единственно полное изданіе. Въ двухъ томахъ. Составлено кружкомъ юристовъ подъ редакціей К. О. Краевскаго. М. 1896 г. Цана 5 руб. въ хорошемъ коленкоровомъ персплетв въ 2-хъ книгахъ 6 руб, 50 коп.

IKOMAHTIM

АРАБСКОЕ ГАДАНІЕ ТОЧКАМИ или способъ съ помощію простыхъ точавъ отгадывать прошедшее и будущее и узнавать на-

стоящее каждаго человъка. УГАДЫВАШЕ СУДЬБЫ ПОСРЕДСТВОМЬ ПУНКТИРА.

Съ ттрия променти, Катоптроменти, Дактимоментии, еврейской кабалистики, Аэроментии, Пироментии, Гидроменти, Леминскоментии, Логоменти и т. п. системъ гадания. Составиль съ древнеарабсной рукописи Абдъ-Эль-кадера аріентологъ Шахъ-Надоровъ. Книга отпечатана
въ 2 столбца плотнымъ трифтомъ М. 1898 г. Ц. 1 р. 50 к., къ кор. пер. 2 р.

Только что отпечатана 6-ил изданісил в поступния въ продажу совершенно исправденная и дополн. вобин необходимыми и новъйшими свёдёніями книга

Новьйшій деловой письмовникъ.

Практическій самоучитель и наставникь къ составленію всевозможныхъ, на все случая семейной, общественной и торговой жизни писемъ. Всего болъе 500 образцовыхъ писемъ, поздравительныхъ, рекомендательныхъ, коммерческихъ, деловыхъ, касающихся семейных отношеній, любви и брака, извинительных и проч. и проч. Образцы и формы всевозможныхъ дъловыхъ бумагъ, духовныхъ вавъщаній, купчихъ кръностей, заемныхъ писемъ, векселей, договоровъ подряда и поставки, личнаго имущественнаго найма и проч. и проч. Законы о гражданскихъ договорахъ и обязательствахъ. Положение о пошлинахъ за право торговли и другихъ промысловъ. Свъдънія по бухгалтеріи. Уставь о наказаніяхь, налагаемыхь мировыми судьями. Уставъ о гербовомъ сборъ. Новыя правида о питейныхъ заведеніяхъ. Новый квартирный налогь. Новое городовое положение. Почтовыя и телеграфныя правила, жельзнодорожныя, пароходныя и другія подробныя календарныя свыдынія. Въ семи частяхъ. Изданіе шестое, вновь исправленное и значительно дополненное. Составиль Ивановъ, исправилъ и дополнилъ Н. Григорьевъ. Москва, 1896 г. Вольшой томъ, около 600 стран, медкой печати. Цена 2 р., въ коленкоровомъ съ золотымъ тисненіемъ переня. З руб. по отпожени

Только что отпечатано и поступило въ продажу третье изданіе книги на русскомъ
изъижь: МОНОГРАФІЯ ГЕМОРРОИДАЛЬНЫХЪ БОЛЬЗНЕЙ.

Самый върный и удобный способъ въ короткое время

извавиться оть геморроя

 указаніе средствъ къ предохраненію отъ него, съ разборомъ всихъ существовавшихъ и существующихъ способовъ лъченія этихъ бользней.

Доктора медицины Андрея Лебеля. Баккалавра словесности и наукъ, доктора медицины Нарижскаго факультета, фармацевта перваго разряда этого же факультета, члена Императорскаго Зоологическаго общества акклиматизаціи, члена національной академіи наукъ, искусствъ и мануфактуры и проч. Переведено съ 12-ко французскаго изданія. М. 1897 г. Ціна 1 руб., въ хорош. перепл. 1 руб. 50 коп. При покупкъ требовать 3-е изданіе на русскомъ языкъ.

КИРПИЧНО-ГОНЧАРНОЕ И ФАРФОРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

Приготовленіе всевозможныхъ сортовъ КИРПИЧА кустарнымъ и завод-

(Разныя издѣлія изъ глины). Производство и фабрикація домашнимъ способомъ: выдѣлка киринча, кровельной черепицы, разной гончарной посуды, фарфора, фаннса, опака, маіолики, глазури, муравовъ, окрасокъ и различныхъ украшеній по глинянымъ и фарфоровымъ издѣліямъ. Художественное серебреніе, волоченіе и разным работы по фарфору и проч., и проч. Необходимою руководство какъ для фабрикантовъ, такъ и для кустарей. Сост. по самымъ новъйшкить русскимъ и иностраннымъ источникамъ М. Воробьевъ. Съ рисунк въ текстъ. М. 1897 г. Цъна 1 руб., въ хорош, коленк. перепл. 1 руб. 50 кол.

. Школа секретныхъ болъзней. Настольная внига для мужчинъ. Практическое руководство къ распознаванию и лачению венерическихъ бользней, внутреннихъ и накожныхъ, безплодія, безсилія, онанизма и прочихъ бол'єзней половыхь органовь. Со многими рецептами. Въ 4-хъ частяхъ. Составиль Сабуровь. Москва. 1892 г. Ц. 1 руб., въ хорош. перепл. 1 руб. 50 коп.

Только что отпечатана и поступила въ продажу новая книга

Практическій живописець-самоўчка, ман самый върный способь, не чрезвычайно эффектные рисунки красками. Интересное и полезное занятие для дътей в врослыхъ. Полная возможность въ самое короткое время выучиться рисовать красками на бумагв, матеріи, деревв, фарфорв, стеклю и т. п. Новый способъ гелиминіатюры или раскрашивание на стекл'в фотографий, рисунковъ, гравюръ и эстамповъ. Составилъ художникъ И. И. Клангъ, съ 13-ю рисунками въ текств. Москва, 1894 г-Ивна 50 к., въ хорошемъ пер. 1 р.

Только что отпечатаны и поступили въ продажу НОВЫЯ КНИГИ. Изданіе 1897 года.

Новъйшая метода профессора ОЛЛЕНДОРФА къ изученю иностранныхъ языковъ Въ 5¹/2 мъсяцевъ. Два новъйшихъ дополненныхъ и совершенно исправленныхъ

Самоучителя Французскаго и Нъмецкаго языковъ. (КАЖДЫЙ САМОУЧИТЕЛЬ ПРОДАЕТСЯ ОТДВЛЬНО)

Полное общенонятное руководство и грамматика, при помощи которыхъ каждый имветь возможность въ самое короткое время безь помощи учителя научиться правильно читать, писать и говорить по ФРАНЦУЗСКИ и по НВМЕЦКИ. Съ приложениемъ прописей. Составлены и систематизированы по методъ Оллендорфа и дополнены по руководствамъ: Робертсона, Шульца, Фукса, Марго и др. новъйшимъ источникамъ, подъ общей редакціей преподавателя иностранныхъ языковъ К. ДЮ-ГИМЕНЪ. Въ каждомъ руководствъ два большихъ тома убористой печати. около 500 стран. Цена 1 руб. 50 коп., въ хорошемъ переилете 2 руб. За оба руководства 3 р. и въ переил. 4 руб. Выписывающе одновременно не менъе какъ но 5 экз. каждаго руководства безъ переплета получають ихъ вийсто 15 руб. UU sa 12 py6,2000 de Rindregoros , sinore. A ARREST

Отъ издателя. Никто, конечно, не станеть отрицать ту громадную пользу, которую намъ приносить знаше иностранныхъ языковъ. Тоть, кто владесть знашемъ иностраннаго языка, пользуется безусловными преимуществами и въ частной жизни и по торговымъ или служебнымъ сношеніямъ. Между темъ, какъ мало у насъ лицъ средняго состоянія, которыя владъли бы иностранными языками. Происходить это потому, что большинство не имъють средствъ эплачивать дорого стоющае уроки; въ хорошихь же самоучителяхь у насъ до сего времени чувствовался поливиний недостатокъ. Желая въ данномъ случав притти на номощь обществу, мы, значительно дополнивъ настоящіе "самоучители", составленные по методъ профессора Оллендорфа, признаниме всеми учеными за наилучшие-выпускаемъ ихъ въ светь, съ полнымъ убъжденіемъ, что желающіе основательно изучить французскій или нъменкій языкъ, безь особеннаго труда успъють въ этомъ въ самое непродолжительное время. Чтобы едінать оба руководства доступными большинству, им ціну назначили самую доступную, несмотря на большія затраты по изданію.

фОКУСЫ ПИНЕТТИ

Королевско Прусскаго придворнаго физика съ открытіемъ тайнъ натуральной магія, поназываемые из С. Петербургъ, Москвъ, Парижъ, Лондонъ и другихъ столичныхъ и большихъ стронейскихъ городахъ. Перев. съ нъмецкаго. Изданіе 5-е. Москва. 1895 г. Цъна 1 руб., въ хорошемъ перенлетъ 1 руб. 50 коп.

ПИРОТЕХНІЯ ИЛИ СПЕЦІАЛЬНОЕ, ПОДРОВНОЕ, НОВЪЙПЕЕ РУКОСоставлено по последнями научнымь изысваніями, провъреннымь на практиве.
Съ описаніемъ всёхъ родовъ фейерверка на всякіе торжественные случан, а равно
заключающее подробное описаніе компатныхъ и поданыхъ фейерверковъ, иллюминацій, театральныхъ огней и влектрическаго освъщенія, какъ съ батареами, такъ и
съ динамо-машинами. Въ 5-ти частяхъ. Сочненіе спеціалиста в любителя П. Ө.
Симоненко, члена иногихъ ученыхъ обществъ, удостоеннаго за свои работы выставкахъ. Съ 156 рисунками въ текстъ. Большой томъ, отпечатанный на веленевой
бумагъ медкимъ убористымъ прифтомъ болже 300 стран. Москва, 1894 г. Цъна
2 р., въ великолёни. коленкор. съ золот. тиснен. пер. 3 р.

полный практи-ческий курсь ПТИЦЕВОДСТВА.

Необходимая настольная внига для домашних в сельских хозневь и дюбителей. Подробное руководство въ разведению, воснитанию, уходу в улучшению различных породь домашнихь промысловыхь птиць: курь, цесарогь, утокь в гусей, в также в компатныхь прачихь птиць. Въ 2-хъ частяхь, съ 14-ю рисунками въ текстъ, в съ приложениемъ птичьяго въвода цыплить. Составить на основания многольтикхъ опытовъ в паучныхъ данныхъ члень общества вюбителей птицеводства Е. И. Крыловъ. Москва, 1896 г. Цъна 1 р., въ хорош. пер. 1 р. 50 в.

подарокъ дътямъ на елку.

"НАША РОДИНА". Хрестоматія для дітей и первая кинга для чтенія, содержащая въ себѣ болѣе 100 самыхъ разнообравныхъ рисунковъ и 6-ть великольныхъ олеографій, отпечатанныхъ въ художествени. мастерской въ 12 красокъ. Съ подробнымъ ошксаніемъ нажатаго рисунка и массою наилучшихъ разсказовъ для дітей изъ русской жизни и природы ве всѣ 4 времени года, выдающіеся тяпы народовъ, населяющихъ Россію. Особенно замѣчательные мѣстности, города, озера, горы, особо извѣстные породы и иравы русскихъ жавотныхъ производствъ, краткій курсъ русской исторін въ очервахъ, разсказахъ и картинахъ Знаменитые русскіе герои и люди, русскія народныя сказака, былины, басни, разсказы, анеллоты. Всѣ статьи книги собраны изъ наилучшихъ произведеній русскихъ писателей, какъто: Пушкана, Лермонтова, Гоголя, Карамзина, Гончарова, Крылова, С. Аксавова, Тургенева, гр. Толстого, Кольцова, Накитина, А. Фета, Полонскаго, Григоровича, Некрасова, Майнова и друг. Сест. И. Клангъ. Москва. 1895 г., въ великол. хромолитрог, папът цѣна 1 руб. Въ хорош, колен. пер 1 р. 50 ж.

Поступила въ продажу новая книга, вышедшая третьимъ изданіемъ,

ОНАНИЗМБ, причины его и вредное вліаніе на здоровье. Средства предотвратить, ослабить, уничтожить дурныя послудствія оть этого порока. Составлено по новъйшимь источникамь П. С. Москва. 1893 г. Ц. 50 к., въ хорош. переил. 1 р. Оглавленіе; Онапизмь.—Причины опанизма.—Послудствія чрезмурной растраты съмени вообще и онанизма въ частности.—О причинахь, по которымь онапизмь вредные совокупленія.—О способахь, посредствомь которыхь могуть быть уменьшены и отвращены вредный послудствія онанизма.—О способахь въ предохраненію молодыхь модей оть онанизма и о признакахь, служащихь къ върному распознаванію этого порока въ короткое время, если онь существуєть.

Полный домашний бусреть всевозможных водокь, напивовы, пива, кваса и разных прохладительных домашний с самое полное, популярное руководство их приготовлению ихы домашнимы способомы безь особенных аппаратовы и приспособлений. Необходимая кинга для каждаго пом'ющика, хозявна и хозяйки, а также буфетчика, кондитера, погребщика и т. п. Съ прибавлением приготовления столоваго хлюбнаго и винограднаго вина. Очистка спирта и распознавание поддължа их виноградных винахы, сохранение и улучшение ихи. Подробное описание способовь приготовлении некусственныхы випы, а равно вины изы фрукть, игоды и древенных соковы. Вы 2-хы частяхы. Составлено на основании научныхы данныхы и путемы практики химикомы и винопуромы киноромы Ф. П. Смирновскимы. Большой томь 250 страниць. Москва, 1896 г. Цена 1 р. 50 к., вы хорошемы пер. 2 р.

полная школа живописныхъ и малярныхъ работъ.

Новое и полное руководство къ живониси и произведенно окраски маслиными и водаными красками разнообразныхъ зданій, сооруженій и проч. Искусство подражать дереву во вебхъ его видахъ, а также каменнымъ породамъ. Приготованне разныхъ сортовъ лаку, красокъ, маслъ разныхъ и подготовокъ къ живописныть и изларнымъ работамъ. Върный опредълитель подмъсей, поддълокъ и достоинствъ москательныхъ товаровъ. Различные способы подготовки дерева подъ малирным работы. Вакала стали по новъйщему способу. Сост. Козлокъ и Мельниковъ. М. 1893 г. Ц. 2 р., въ хорошемъ пер. 3 руб.

Отпечатано и поступило въ продажу второе изданіе, деполненное новыми необходимыми свъдъніями. Необходимая книга каждому занимающимуся кожевеннымъ производств.

Кожевенное, мъховое и шерстиное

Производство. Полное руководство къ выдёлкё разнаго рода кожъ, мёховъ и обработки шерсти. Общеновятное и подробное описаніе, со всёми новёйшими способами выдёлки юфтоваго, сафыяннаго и подошвеннаго товара, а также опойковъ, замии, дайки и проч. Съ изложеніемъ новыхъ способовъ анилиновыхъ окрасокъ кожъ, лайки и мёховъ. Съ рецептами лаковъ и мазей для кожъ и вакоы для сапотъ, утилизація остатковъ при міховомъ и кожевенномъ производствъ. Въ трехъ частяхъ. Составиль Рыльскій, вновь пересмотрівлъ и дополниль современными техникопаучными усовершенствованіями П. О. Симоненко. Изданіе второе. Москва. Ціна 1 руб., въ хорош. переца. 1 р. 50 к.

Искусственные цвыты и растенія. Правтическія наводства въ приотовленію домащимъ способомъ, каску сственных въ щи вторъ за рексторийх: изъ бумаги, воска, атласа, шелка, бархата, разныхътканей и кожи, а также приготовленію всиваго рода издёлій язъ цвъточной рипсовой бумаги; различныхъ цвътовъ, папье-машо и бумажной массы доманнихъ всикато рода украшеній, дамповыхъ и свъчныхъ абажуровъ, обложенъ для цвъточныхъ горшковъ и проч. и проч. Со множествомъ рисунковъ въ текстъ и отдъльной главой о символикъ цвътовъ и красокъ. Въ двухъ частяхъ. Сост. Е. М. Маджугина. Москва, 1898 г. Цъна 1 р. 50 к., въ хор. пер. 2 р.

СВАТСКІЙ ОЛАГОВОСНИТАННЫЙ МОЛОДОЙ ЧЕЛОВЪКЪ. Сборинкъ праленів какт держать себя ст тактому, во всёжъ слояжъ общества и дома, съ прибавленіемъ необходимаго словаря иностранныхъ словъ, употребляемыхъ при разговорахъ въ обществъ и при дерижированіи танцами. Въ 2 ч. Сост. О. П. Свътловъ. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ хер. пер. 1 р. 50 к.

СВЕТСКАЯ ОЛАГОВОСПИТАННАЯ МОЛОДАЯ ЖЕНЩИНА. Сборника правната мерожать себя съ тактомъ, во всъхъ слонхъ общества и дома, съ прибавленіемъ необходимаго словаря нностранныхъ словъ, употреблявныхъ при разговорахъ въ обществъ и при дерижированіи танцами въ 2 ч. Сост. О. П. Свътловъ. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ хор. пер. 1 р. 50 к.

Настольная необходимая книга для всёхъ классовъ общества

хорошій тонъ и ум'вніе держать себя. СВЪТСКИХЪ ПРИЛИЧІЙ И ЭТИКОТА для вобув классовь общества на всевозможные случаи домашней, семейной и общественной визни. Правила и совъты для лиць обоего пола всёхт везрастовь и каждато члена общества какъ вести себи: дома, на балахъ, свадъбахъ, крестинахъ, похоронахъ, именинахъ, юбилеяхъ, семейныхъ и общественныхъ вечерахъ и собраніяхъ, танцахъ, въ театрахъ, маскарадахъ, раугахъ, при пріем'в и отдачів визитовъ на прогудкахъ и т. п. Подробное наставление жъ поливишему устройству званыхъ объдовъ, баловъ, вечеровъ, пикнивовъ и т. д., уборка столовъ и декоративныя украшенія. Изложеніе обязанностей врестныхъ и посаженыхъ отновъ и матерей, шаферовъ и пр. Съ прибавленіемъ образцовъ произносимыхъ ръчей, спичей, словъ на всикіе случай, краткаго словари иностранныхъ словъ и выраженій, употреблиемыхъ при разговоръ въ обществъ, при чтеніи и т. п., а также съ приложеніемъ обычныхъ французскихъ фразъ при дерижированіи танцами. Въ трехъ частихъ. Составили Николаева Петрова подъ общей редакціей О. Н. Сватлова. Москва, 1898 г. Пана 2 руб., вы корош, пер. съ золот, тиснен. З руб.

смолокурение и выгонка дегтя.

Полное руководство сухой перегонки дерева и полученных изъ него продуктовъ, каковы: смода, деготь, спирть, уксусная кислота, скинидарь, креозоть, сажа и пр. и пр. Съ рисунками въ текстъ, сост. О. Петровский, Москва, 1896 г. Цъна 50 к., въ хорошемъ пер. 1 р.

Только что отпечатана и поступила въ продажу новая, интересная и весьма полезщая инига. Технико-химическая библіотека для пустарей, сельско-хозяйственныхъ школь, техническихъ училищъ и любителей. Изданіе Г. Т. Брилліантова.

КУЗНЕЧНО-СЛЕСАРНОЕ мѣдно-литейное и

Жестяное производство. Полное подробное и понулярное руководство и указатель къ обработкъ и прикотовлению всевозможныхъ издъди изъ желъза, стади, чугуна, мъди, жести, цинка
и проч. металловъ и ихъ силавовъ самыми послъдними новъйшмим способами. ПЕЧАТАНІЕ НА ЖЕСТИ разныхъ рисунковъ въ нъсколько красокъ, оксидировка, броизировка,
дужение, вмалировка, никъпирование всевозможныхъ металловъ и проч. и проч. Необходимая настольная книга для домашнято и кустарнато производства, для любителей, сельскихъ хозяйствъ, техническихъ школъ и пр. Въ 3-хъ частяхъ, съ 93 пояснительными рисунками въ текстъ. Составлено кружкомъ спеціалистовъ, техниковъ-пижеперовъ подъ общей редакціей П. Ө. Симоненко. Большой томъ мелкой убористой
печати. Москва. 1897 г. Ц. 1 р. 50 к., въ хорошемъ переллетъ 2 р.

На пересылку слъдуетъ прилагать 25 к.

Плодовый садъ. Культура, уходъ, восинтаніе, присвъ. Уходъ за почвою, поддержаніе плодородія почвы й улучшеніе условій, способствующихъ правильному росту ствола и корня плодовыхъ деревьевь. Различныя
болъзненныя проявленія въ деревьять и борьба съ вредными для плодовыхъ деревьевъ нас'ькомыми. Съ прилуженіемъ краткаго очерка строенія и жизни плодовыхъ деревьевъ. Съ рисунками въ текстъ. Составилъ хозяйнъ-плодоводъ К. Дмитріевъ, авторъ наставленій по сельскому хозяйству, одобренныхъ Министерств. Народ. Просв., для библютекъ, народимуъ школъ и учительскихъ
семинарій. М. 1896 г. П. 1 р., въ хорош. переца. 1 р. 50 к.

КЛЕЕНКА и разных изделів домашними, кустарными и фабричными способомь разныхь сортовь дорогой и дешевой клеенки: столовой, половой, обоечной, американской тофтиной, желтой для компресовь. Приготовленіе брезентовь и разныхъ непроможаемыхъ матерій для костюмовь и водолазныхъ цёлей. Очищеніе и издёліє изъ каучука и гутаперчи, роговой или твердый каучукь (абонить). Издёліє штемпелей и проч. Искусствени. кожа, ленолинумь. Составиль химинъ П. О. Симоненко. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ хоропи. нереня. 1 р. 50 к.

новъйшая полная ПАРФЮМЕРІЯ высшаго качества.

Современный новъйшій парфюмерь—химикъ. Руководство домашнимъ способомъ взготовлять: духи всёхъ запаховь, различные сорта помадь, кольдь-кремовь, пасть, зубныхъ порошковъ, различныхъ сортовъ душнотаго мыла, о-де-колонъ и душистыя воды, пудры, обълца и пр. и пр. Гигіеническій и косметическій срества противъ веснущекъ, загара, угрей, печеночныхъ и молочныхъ пятенъ, отморозовъ, зубной боли, преждевременнаго вынаденій и съдънія волось, мозодей, бородавокъ и пр. и пр. Върнъншій средства сохранить: красоту лица, зубовъ, ногией, обълцяну, игжность и дладкость кожи до глубокой старости. Въ 2-хъ частяхъ. Составилъ по научнымъ изследованіямъ и по послъднимъ новъйщимъ источинамъ химикъ П. О. Симсонъ. М. 1896 г. Цъна 1 руб., въ хорошемъ переплетъ 1 руб. 50 коп.

Способы ея воздалыванія, наивыгодийній из хозяйніемь во времи произростанія и уборка его. Новыйнія разьясненія на счеть самыхь лучшихь способовь мочки коношли и выдыжи изы нея пеньки наивысшаго качества. Подготовка пеньки вы продажу и храненіе ея на складахь. Составиль агрономь К. Д. Дмитріевь. Москва, 1898 г. Цька 40 к., въ пер. 75 к.

валяльно-войлочное производство.

Матеріалы, употребляемые для этого производства, приготовленіе дешевых в дорогихь войлоковь, а также войлоковь для хирургическихь целей: повязокь, корсетовь, непромокаемыхь войлоковь и войлочныхь ковровь. Изготовленіе валеновь, сапоть, калошь, башмаковь, шлань, картузовь и кавказскихь бурокь, окращиваніе этвхь издёлій во всё цевта и проч. Состав. по научнымь даннымь и интернал. русскихь и иностр. П. Ө. Симоненко. М. 1898 г. Ц. 50 к., въ пер. 1 руб.

пятое ЗЕРКАЛО ТАЙНЫХЪ НАУКЪ. поданіе.

Отраженіе судьбы человъка. Черная и бълая магія: Египетская, Индъйская, Русская и Западной Европы, алхимія, астрологія, животный магнетизмъ, волшебство, чародъйство и предразсудки. Раскрытіе этихь наукъ путемъ новъйшихъ изслъдованій истины и здраваго съвсла. Полное собраніе чародъйства, волшебства, всевозможныхъ фокусовъ и обмановъ, заговоровъ, различныхъ гаданій, кудесничества, спиритическихъ сеансовъ и пр., въ двъядадати частяхъ. Сочиненіе Альбергино. Изданіе пятое, исправленное, дополненное и вновъ передъланное, въ литографированной оберткъ. Москва. 1897 г. Цъна 2 руб., въ коленъ съ золот. тиснен. перепл. 3 руб. Новое 5-е изданіе кинги «Зеркало тайныхъ наукъ» противъ прежнихъ 4-хъ изданій значительно измѣнено, провърено и дополнено болъе чахв вдвое противъ прежнихъ изданій, а по сему просимъ требовать непремънко бъль в таданіе. Не смотря на удкоенную величину книги цѣна ей остается прежная, и мы вполнъ надъемся, что публика окажеть виманіе вновь изданой нами книгъ.

Только что отпочатана и поступила въ продажу весьма антересния почно кинга 2-е издане передъл.

н дополнениюе. На досуг В. 1 2 е издане передъл. и дополнениюе.

100 разныхъ фокусовъ, пасынсовъ, комнатныхъ шеръ и проч. и проч. Собраніе всевозможныхъ фокусовъ, удобоненодияемыхъ всъми и каждымъ, самыхъ шитересныхъ и разнообразныхъ пасынсовъ, не требующихъ большого соображенія, весьма интересныхъ и занимательныхъ комнатныхъ пгръ въ фанты, карточныхъ, тоже весьма интересныхъ фокусовъ, составленіе бенгальскихъ огней; волнебная таблица и пр. Съ объяси. рисунковъ въ текстъ. Составилъ М. И. Рахмановъ М. 1897 г. Ц. 1 руб., въ велик. персил. 1 руб. 50 к.

Пюбовь въ физическомъ и правственномъ отношения. Онытъ понумар наго изложения вопросовъ этили и гигіены половой любвивь 2-хъ частахъ. Составиль 16. Г.—въ. Общепонятнымъ языкомъ изложенное руководство къ правственной жизни въ брака и до брака; практические совъты, какъ сохранить частоту души и тъла въ половыхъ отношенияхъ. Практическое рашение ведачъ воспитания въ сизи съ половой мизнью Москва, 1898 г. Цъна 1 р. 50 к., въ хорош. пер. 2 р.

Только что отпочатана и поступала въ продажу новал книга, необходима и настольная для каждаго русскаго человска. Всикій русскій поданный должень и обизань знать свою исторію Россійскаго государства. Эта книга должна быть священною для каждаго изь насъ. Клига подь названісмь:

Полная исторія Россійснаго государства.

Отъ времени призванія варяжскихъ жилзей Рюрика, Синеуса и Трувора до ньштв благополучно парствующаго ИМПЕРАТОРА ПИКОЛАЯ ІІ АЛЕКСАНДРОВИЧА. Описаніе Россійской страны и ся обитателей съ самато древняго періода до нашихъ дней—жизнь, правы, обычан, пабъти, междоусобія, войны, литература, музыка и

скульптура русскаго народа.

Съ 9 хромолитограф. картинами и 70 рисунками, изображающими русскихъ вединихъ князей, царей и вельможъ, прославившихся на пользу Русской земли, дънно и подвиги, а также битвы и проч. и проч. «Исторія въ нъкоторомъ смыслѣ есть синщенная книга народовъ, главная, необходимая; зерцало ихъ бытія и дъягельности; скрижаль откровеній правъль; завъть предковъ въ потомству; дополненіе, изъясненіе настоящаго и примърь будущаго». Карамзинъ. «Истор. государства Россійск.». Составиль преподаватель русской исторія Р. Н. Преображенскій. Два тома большого формата 600 стран. мелкой убористой нечати. Рисунки отпечатаны отдъльно на илотной глазированной бумагъ. М. 1896 г. Цъна 3 р., въ хорошемъ молленя. переплетъ 4 руб.

"Цъна книги назначена очень дешевая, несмотря на громадный трудъ и массу рисупковъ. Книга даписана понятнымъ и для всякаго доступпымъ дзыкомъ. Можетъ служить пріатнымъ и полезнымъ подаркомъ для всякаго возраста и состоянія людей.

Уставъ о волнокой повинности. (Издане неофраціальное). Правила о вольноопрадыляющихся, рекрутахь в т. п., о строевой пъхотной службъ в военной гамнастихь, съ 94 расунками, дополненныя по продолж. 1890 г. Св. Зак., т. IV и съ разъменениями Правательствующаго Сената, Минвотерствъ Внутреннихъ Дъдъ в Военнаго. Составиль коллежскій семретарь В. Уточкинъ. Одесса. 1892 г. Ц. 50 к., въ переплеть 1 р.

Спеціально-практическая бухгалтерія.

Для винокуренныхъ и водочныхъ заводевь и онтовыхъ складосъ. Формы и веденіе коммерческихъ книгъ, составденіе въдомостей и отчетовъ по виноторговлъ вообще. Настольная книга для винокуренныхъ и водочныхъ заводчиковъ. Составлять конторинять Берестовъ. М. 1880 г. Цена 2 р. 50 к., въ хорош, перепл. 3 руб.

Производство анилиновыхъ красокъ.

Новъйшее и поливищее руководство по фабрикации красокъ обработкой анилиноваго масла, и другихъ ароматическихъ соединений изъ каменно-угольной смолы. Кинга заключаетъ въ себъ классификацию красищихъ веществъ. Составилъ А. Томсонъ. Москва, 1898 г. Цъна 1 р., въ хором. пер. 1 р. 50 к.

Добывание масль растительных, жприму и эфирио-благовонныхь. Практическое руководство къ очистив и обработкъ разныхъ маслъ по новъйшимъ снособамъ. Съ рисунками. Составилъ В. Юзвиженичъ. Москва. 1898 года. Цъна 40 кои, въ переил. 50 кои. ТОМАШНЯЯ ЧЕРНИЛЬ всяха сортова в цвятова для бумабълья в проч., ваксы, сапожнаго дака, непроможаемой мази, сургуча, китайской
тущи, копировальных снарядова и та нимь чернила, различных цевтных карандашей и пр. в пр. во разнообразности производства, эта книга становится очень
интересной и полезной не только для домашилго быта, но и для кустарей, для конторь, правленій, каписляріи, желёзных дорогь и проч. Составиль химикь П.

Ф. Симоненко, М. 1898 г. Ц. 50 к., въ хорошемъ перенл. 1 рубль.

КАНАРКЙКА. Разведеніе, уходъ, обученіе пѣнію и лѣченіе бользней канарейки.

Комнатныя півчія птицы. Ловая, разведеніе, содержаніе в айченіе болізней. Необходимая настольная книга для любителей канареекь в другихь птиць, съ подробнымь описаніемь всёхь породь півчихь в говорящихь птиць, водящихся въ Россіи, со мног. рис. въ тексті. Составиль, на основаніи многолітней практики, любитель комнатныхь птиць К. И. Шанинь. Москва, 1898 г. Ціна 1 р., въ хорош. пер. 1 р. 50 к.

Четвертое ИНТЕРЕСНЫЯ ЗАПИСКИ изданіе. ДЛЯ МОЛОДЫХЪ ЛЮДЕЙ,

желающих сделаться въ обществе развязными, ловкими, умными, образованными и любезными кавалерами. Съ приложениемъ письмовника некоторыхъ приветствий.—
Составилъ Извольский. Москва. 1896 г. Цена 50 коп., въ красивомъ переплете 1 руб. Краткое оглавление: 1) Наружная опрятность. 2) Манеры. 3) Обхождение и обращение. 4) Разговоры и комплименты. 5) Письмовникъ молодыхъ людей. 6) Рекоторыя приветствия въ обществе.—При покупке требовать 4-е издание.

"Молочное жозяйство". Полное и практическое руководство их выращиванію, уходу и размноженію молочнаго скота, къ обработкі молока и приготовленію, изъ него всевовиожных продуктовь, кака-то всёхъ сортовь масла и сыра. О приготовленіи сухого и стущеннаго молока. Приготовленіе искусственнаго коровьяго масла. Съ 20 рисупками въ текств. Составиль Вал. Юзвивевичь, передълать и дополняль самыми новъйшими сведбинями по русскимы и иностраннымы источникамы агрономы К. Д. Дмитрієвь. Москва, 1898 г. Цена 1 р. 50 к., въ хорош. пер. 2 р.

КОРЗИНОЧНОЕ и плетоніе разныхь под влокь ПРОИЗВОД СТВО домашнее и кустарное производство изь ИВЫ, ЛИПЫ, ВЯЗА и ПРУТЬЕВЪ другихъ деревьевъ всевозможныхъ издвлій накъ то: порзинъ, садовыхъ стульевъ, столовъ, вапнажей и проч. Сост. А. П. Ратковъ. Москва, 1898 г. Ц. 50 к., въ пер. 1 р.

ВЪРНЫЙ ПРЕДСКАЗАТЕЛЬ ПОГОДЫ.

Полный сборникь на практики провиренных наблюденій и выводовь по части предузнаваній погоды. Вь составь книги вошли всё приметы, добытыя изъ практики ном'ящиковь, безвыйздно жившихь вь своихь им'яніихь при крізпостномь праві. Собраль в составиль агрономь К. Д. Дмитрієвь. Москва, 1898 г. Ціна 75 к., въ хорош. нер. 1 руб. 25 к.

Арагоцинная волотая книга для всякой семьи, желающей жить вполичь прилично и дешево;

полный необходимый спутникъ

горопской и сельской жизни. Практическія св'ьдвиія всвит и каждому, необходимыя въ общежитіи. Подробная энциклопедія домоводства, хозяйства п кухни. Необходиная настольная жнига для каждой хозийки, желающей въ городь и деревив жить хорошо и дешево. 12,000 разныхъ наставленій, свёдёній, понятій, открытій, изобрітеній рецептовъ и прочихъ сведений, ведущихъ къ сокращению расходовъ въ домашнемъ хозийствъ и разсчотливому веденно его. Книга содержить въ себъ: устройство жилыхъ номещений и расположение комнать, соответственно гигиеническимъ условіямъ, устройство службъ, кладовыхъ, огородовъ, цветниковъ, пасечниковъ, скотныхъ дворовъ; наставленія, которыми необходимо надо пользоваться при пожункъ и выборъ мяса, рыбы, овощей и вообще жизненныхъ принасовъ, гигіеническія настав, и медицин, сов'яты и полный домаший вкусный скоромный и постный столь. 1500 различных кушаній, кондитерскихь печеній, моченій, соленій, маринатовъ и разныхъ домашнихъ запасовъ. Искусство од ваться дешево и со вкусомъ, выведение пятенъ и чистка шлянъ, устройство баловъ, вечеровъ и семейныхъ праздниковъ. Въ трехъ томахъ большого формата. Съ 100 политинажными рисунками. Составиль на основ. 30-ти лет, практики и по самымъ новейшимъ источмикамъ русскимъ и иностран. П. Т. Янжуловскій, при участіи сцеціалистовьлюбителей.

Книга большого формата заключаеть около 1000 страниць мелкаго убористаго шрифта, издана очень изящие и для каждаго желающаго жить прилично вполив необходима.

м. 1897 г. Цтна Заруб., въ хорош. нолени переплеть 4 руб.

Несмотря на капитальный трудь такого спеціальнаго изданія, цвиа книги павначена очень доступная.

ЛОШАДЬ СКАКОВАЯ, ВЕРХОВАЯ, РЫСИСТАЯ,

Полный курсь коневодства съ описаніемъ всёхъ породь лошадей, разводимыхъ въ Россіи. Подробное руководство къ разведенію, седержанію, уходу, распознаванію и изученію качествъ и возраста лошади. Искусство ковать здоровыя и больныя копыта, тренировна скаковыхъ и рысистыхъ лошадей, лыйздка и дрессировка верховыхъ и упражныхъ лошадей. Практическій лѣчебникъ в теренов частлась. Простыя, домашнія средства къ ябченію внутреннихъ и паружныхъ больчей, и неправленію пороковъ и гипісическому уходу за лошадын. Съ восемпаднатью политипажными рисунками въ тексть. Составиль коневодь и ветеринаръ С. К. Иловайскій. Больш. томъ уборист. печат. около 300 стр. Москва, 1896 г. Цёна 1 р. 50 к. Въ хорошемъ пер. 2 р.

ЗНАМЕНИТАЯ ЛЕНОРМАНЪ. Гаданіе о прошел немъ, настонщемъ немъ, настонщемъ немъ, настонщемъ немъ, настонщемъ немъ, настонщемъ немъ, настонщемъ наполеону 1. Съ таблинею соотношенія картъ и часовъ прошедшаго, настоящаго и будущаго. М. 1892 г. Цвиз 50 коп., въ корошемъ переплеть 1 руб.

2-е совершение передаленное и вновь дополненное очень многими померами гаданія: Собраніе разнородных парточных распла-А ДОЛЬЦ В. докъ, до 50 разныхъ номеровъ, съ прибавленіемъ новаго гаданія «Геомантія», арабское гаданіе или гаданіе съ помощью точекь - пунктировь, съ приложениемъ особой таблицы «новъйший грандъ-пасьянсь». Съ подробными объясненіями и 50 рисунками въ текств. Составл. изъ многол'ятвихъ наблюденій и опытовъ дюбительницею Екатериною Бергъ. Исправиди, донолняли и переаблали согласно последнихъ выясненій знатови-любители М. Рахивновъ м II Балева. М. 1896 года. Напа 1 руб., въ корошемъ перемяеть 1 руб. 50 в. При покупкъ требовать 2-е изданіе, доподненное Рахмановымь и Бълевымь.

ныи письмовни даніе для влювле

съ указаніемъ правиль, какъ должно писать нисьма различнаго содержанія. Съ прибавленіемъ наставленія безошибочно ділать выборъ жениха и невісты и искусство правиться всемь и быть счастливымь въ супружеской жизни. Въ 2-хъ част, Въ 6-ти отдел. Составилъ Светловскій. М. 1896 г. Ц. 1 р., въ хорош. коленк. съ золот. тиси. перепл. 1 руб. 50 к.

Кинга, на которую имъется громадный спросъ. Очень интерес, и занимательная въ семейномъ кругу, въ каждомъ обществъ, путеш. и одиночествъ, подъ названиемъ.

"Бомбы и картьчи шумъ и трескъ вебиъ на забаву, подарокъ веседому праву, дучнее средство отъ въвоты. Сившные анекдоты, поучительные стихи и остроты, шутки и прибаутки, развеседыя минутки, занимательные пустячки. Уколы и щелчки, разнаго рода куплеты, писали ихъ дучшіе поэты и сочинители, почитать не хотите-ди? книжка «всёмъ на забаву», каждому придется по нраву; читая ее почувствуете отраду и будете сменться до унаду. Сост. присяж. шутомъ, комикомъ, актеромъ, чтецомъ и острякомъ, подъ ред. всёхъ знаменитостей. М. 1896 г. Ц. 50 к., въ хорош. пер. 1 р.

шутки, забавы и пріятноє развлеченіє. цыва 1 р., Современная Любовная Почта, въ кор. пер.

Образцы писемъ и объясненій любовнаго содержанія: характеристика прекраснаго пола общественныя игры, занятія и удовольствія, стихи въ альбомъ хорошенькимъ дамамъ, необходимыя правила для молодыхъ людей, желающихъ нравиться и быть любимыми. Настольная необходимая книга для нолодыхъ людей обоего пола. Полное руководство къ любовнымъ побъдамъ для дамъ и кавалеровъ. Въ трехъ частяхъ. Составилъ Донъ-Педро. М. 1896 г.

Практическій зубной врачь. 1000 весьма полезныхь и многими опытами испытанныхъ средствъ для дъчения зубныхъ бользией, провотечения изъ десенъ, уничтожения флюсовъ и дурного запаха изо рта. Уходъ за зубами и полостью рта вообще. Состав. Шмидть. Со многими рецентами. Изданіе 2-е, дополненное. М. 1892 г. Цена 50 коп., въ хорошемъ переплеть съ волот, тисненіемъ 1 руб.

Вамичательная внига по своей спеціальности и груду, единственная въ Россів въ этомъ роді.

ГАЛЬВАНОПЛАСТИКА Соченена А. Ровелера, профессора хими фабриканта химических продуктовъ парижъ. Съ подробнымъ описаніемъ волоченія, оксидированія, эмалированія, гравированія и прот. Съ 212 рясунками въ текстъ. Въ 3 част. Съ послъднято бъго франц. изданія перевлъ и дополнилъ П. О. Симоненко, бывшій главано-пластъ Московскаго художествен. промышл. музен, удостоенный за свои работы получить выстія награды на всемірныхъ выставкахъ. М. 1894 г. Большой томъ, отпеч. на хорош, бумагъ, 600 стр. мелк. уборис, шрифтомъ. Цъна 2 руб. 50 коп., въ переплетъ 3 руб. Означенная книга удостоилась лестилно отзыва въ журналъ "Нива" 1894 г. № 2-й ежем. прид.

Необходиман настольная книга для каждой самьи, драгоцённый ковчеть всестороннихъ свёдёній молодой матери. Полная популярная домашняя гигіена беременности.

МОЛОДАЯ МАТЬ и НОВОРОЖДЕННОЕ ДИТЯ.

(Полный доманний діятскій лічебникъ). Священныя обязанности матери и уходъ во время беременности за собою роженицею и послів родовъ за новорожденнымъ ребенкомъ. Необходимая настольная книга для всіхъ молодыхъ матерей. Совіты, наставленія, предупрежденія и реценты на случай заболіванія матери и ребенка. Нолная возможность им'ять здоровыхъ діятей и быть самой родильниць здоровой. Въ 3-жа частихъ. Въ 8 отдівлахъ, со множествомъ рисупковъ. Составили: Петровъ и Фадівевъ, подів общей редакціей П. В. Знаменскаго. Большой томъ, около 500 стр. М. 1897 г. Ціна 2 руб. Въ хорош, коленкор, перепл. 3 руб.

Новая полная памятная книжка для влюбленныхъ. Голубиная почта любовныхъ похожденій. Любовь до, во и после брака, грамматическая форма любови въ различныхъ родахъ. Любовныя заметки на каждый месяцъ. Съ приложеніемъ супружескаго словаря и сравненія любви... съ зубною болью и виномъ. Въ 12 глав. составилъ и издалъ М. Любвеобиленскій. М. 1896 г. Цена 50 к., въ хорош, переплеть 1 руб.

Практическая Хозяйственно-Промышленная Технологія.

Полное общедоступное практическое руководство, заключающее въ себъ издожение основныхъ правъ и усовершенствованныхъ методовъ фабричныхъ, заводскихъ и домашнихъ правъ и усовершенствованныхъ производствъ, относящихся до обработки предметокъ, составляющихъ принадлежность сельскаго хозяйства и кустарнаго промысла. Необходимая настольная кинга для техниковъ-фабрикантовъ, заводчиковъ, сельскихъ хозясвъ и кустарниковъ, по дучшимъ авторамъ, новъйшимъ источникамъ и събдъщимъ. Составилъ Вас. Юзвикевичъ, въ двухъ томахъ большого формата (900 стр.) мелкой убористой печати. Съ 114-ю рисунками въ текстъ, съ придожение словаря, заключающаго въ себъ объясиение техническихъ терминовъ и научныя энцикарнедическія свъдъція, въ томъ числъ и химическую частъ товаровъдънія. Москва, 1882 г. Цъна 5 руб., а въ коленъ, съ золот, тиснен, переплетъ 6 руб.

НОНСЕРВЫ приготовленіе фабричнымъ в домашнимъ способомъ всях питательныхъ веществъ въ прокъ на долгое врема въ 2-хъ частихъ. Часть І. Консервы изъ мяся всяхъ животныхъ: дини, рыбы, итицы и пр. Консервировка въ безвоздушномъ пространствъ, (Австралійское) консерворованіе конченіемъ, маринованіемъ, суммы ят, проваливачиемъ, вытированіемъ и проч. Приготовленіе сухихъ консервированныхъ: щей, сумовъ, кашъ, мылока, пиць и проч. Часть ІІ. Консервировка овощей, кореньевъ, зелени, грибовъ, ягодъ, фруктъ и проч.; подробное описаніе способи огневой сушив, приготовленіе содателихъ сухарей и галеть для военнаго времени и проч. Съ приложеніемъ провъводства и транспортировни консерворъ. Составилъ по всюмъ дучщимъ источникамъ русской и иностранной литературы II. О. Самоненко. М. 1898 г. Ц. 1 р. 50 к., къ хорошемъ переплетъ 2 руб.

Только что отпечатала 2-мъ изданість книга, необходимая каждому хозянну и хозяйкъ:

школа садоводства и огородничества.

Практическое общенонятное руководство къ воспитанию, изучению и разведению культуры садово-огородныхъ растений, фруктовыхъ деревьевь и кустарииковъ, цейточныхъ и декоративныхъ растений и различныхъ овощей. Съ указаниемъ и объеменненть болбе практическихъ и общеупотребительныхъ способовъ разведения, ухода и облагораживаний породъ. Зимне сады, комнатное цейтоводство, акваріумы, терраріумы и амиліи. (Практическое наставление къ ихъ воспитанию, разведению и устройству). Полный домашній курсъ цейтоводства, въ 6-ти частяхъ. Составиль Мельниковъ Большой томъ около 600 стр. мелкой убористей печати. М. 1892 г. Ц. 2 р., въ хорош, коленк, съ золот, тиенен, переплетъ 3 р.

Кинга необходима каждому любителю собаки, этого върнаго неподкупнаго друга, проводника и незамънимаго охранителя чъловъка.

СОБАКА ехотничья, сторожевая, упряжная, ов-

Естественная исторія собаки, съ подробнымъ описаніемъ породъ. Уходъ за собаками, ихъ разведеніе, воспитаніе, дрессировка, бользин и льченіе. Необходимая кинга для охотниковъ, сельскихъ хозяевъ и любителей собакъ. Въ 3-хъ частихъ, со множествомъ рисун. въ текств. Состав. на основ. многольти. опыт., по послъди. ваучи. даннымъ, Н. П. Основскій. М. 1896 г. Ц. 1 р. 50 к., въ церепл. 2 р.

Современный ирасильщимы в формать и перственных в перей и прижи. Кинга эта необходима не только для фабрикь, по и для кустарей и домашнято обихода, такь какь содержить вы себь подробное практическое и вырное описание способовь окра пивания, какь легкихь матерій безь запарки, такь равно тяжелаго товара съ запаркий. Окраниваніе вы самые кранкіе не линючіе цивта. Съ указаніемы окраски пунцоваго товара вы андріанопольскій цитть искусственнымы влизариномы. Заправка и способы окрасовы настоящимы пидиговымы и пскусственнымы вубомы, не линючимы аналиномы и пр. Составиль учекый красильщикь, долгое время занимайся вы виглів на красильныхы фабрикахы Манчестера и во Франціи вы Люны А. В. Роткунды. Со многими образцами и описаніемы тёхы способовь окращиванія, которые составляють секреты фабрикы. Около 300 стр. Москва. 1896 г. ц. 1 руб., вы корьшер. 1 р. 50 в.

Новая инига, по спеціальности труда, по насоб инбющагося натеріала и спеціальности предмета, единственная въ своемь родв, подъ названіемь:

полная школа и самоучитель столярнаго, ТОКАРНАГО И ПЛОТНИЧНАГО РЕМЕСЛЪ

Спеціальное практическое руководство для любителей, спеціалистовь, проподакателей, ремесленниковь и техниковь, съ указаніемь приготовленія лаковь, политурь, окрашиваніи подь всю цвюта дерева и пр. Вь 3-хь частяхь. Болью 300 рисунковь. Составлено при ближайшемь участіи спеціалистовь этого двяд, подь общей редакціей и наблюденіемь П. Ө. Симоненко. Большой томь 600 стр. меля. убор. печ. М. 1896 г. Ц. 2 руб. 50 коп., въ хорош. перепл. 3 руб. (По двять книга очень доступнан).

ЦВЬТОВОДСТВО КОМНАТНОЕ И НА ОТКРЫТОМЪ ВОЗДУХЬ.

Полный и практическій курсь какь для спеціалистовь, такь и для любителей цевтовь. Культура, разведеніе и воспитаніе цевтовь. Однолютнихь, многолютнихь, дуковичныхь, троинческихь и пр., и пр., а также разведеніе и воспитаніе розь, жасминовь и т. и. многолютнихь растеній; посака и уходь за георгивами, тильнанами, тіацинтами, нарциссами и пр. Высадка и размноженіе лютниковь, вебхь главныхь сертовь, составляющихь необходимую принадложность каждаго цевтинка и пр., и пр. Уходь и воспитаніе вебхь главныхь цевтиныхь породь компатной культуры, какь обыкновенныхь, такь и тропическихь растеній. Устройство зимняхь садовь, оранжерей, теплиць, акваріумовь и терраріумовь и необходимым укловів ухода за цевтами вообще. Ст. 90 рисунами и ть тексть. Вь трехь частяхь. Составиль заслуженный цевтоводь, запимавшійся культированіємь цевтовь на югь и сверрь Россійской Имперіи Н. Т. Регеловь Мурокій. Вольшой томь, болбе 300 стр. М. 1896 г. Цена 1 руб. 50 кон., вь хорош. перепл. 2 руб.

КАНАТНО-ВЕРЕВОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО полное и практическое руководство къ производству фабричнымъ и хозяйственно-кустаршымъ способомъ канатовъ, верснокъ, нипуревъ, бечевъ, пятовъ, антекарской и
чайной вязки, одношейтной, разпоцейтной и пестрой. Бълене, окрашивание, опретирование питокъ ма каки съ прабавочнымъ въсомъ. Плетене сётей для рыбоюй
лован, неводовъ, наметокъ, сётей для раковъ, лован штицъ, насъкомыхъ и проишадълій изъ льна, веньки, джуга и кринью. Обработка, выборъ и сортировка сиваченныхъ материаловъ. Снариды для производства. Канаты для барокъ, кораблей, пароходовъ в проч. Составилъ канатный мастеръ Н. И. Петровъ. М. 1898 года.
Цена 1 руб., въ хорошемъ переплетъ 1 руб. 50 коп.

Только что отпечатана НОВАЯ КНИГА:

УЛОБРЕНІЕ полей, луговь, огородовь, виноградивковь, гатанный и скородъйствующій УДОБРЕШІЯ: фосфоритися мука и известь 2). ИСКУС-СТВЕННЫЯ ТУКИ въ плодовыхь садахь, огородахь, цавтинкахь для газоновь и виноградинковь. Исобходимое руководство для землевладъльцевь, сельских хозиевь, садовниковь, огородниковь и др. Состав. но самыхь посавднить и новъйшимь и точникамъ агрономъ К. Д. Дингрровъ. М. 1898 г. Ц. 1 руб., въ хорош. перец. РУССКІЙ ОПОРОДЬ Полное практически-научное руководство къ уходу ной, брюсельскій, сафой и пр. капусть; разныхъ сортовъ обыкновенной, цвътной, брюсельскій, сафой и пр. капусть; разныхъ сортовъ огурцовъ, свеклы, луку, чесноку, пахучихъ огороднихъ травъ, кореньевъ; разведеніе спаржи, шампиньоновъ; обработка бахчи для посъва арбузовъ, дынь, тыквъ и пр. Устройство парниковъ, обеживаніе хозяйственныхъ растеній и уходъ за ними. Съ 20-ю рисунками въ тексть. Составилъ ученый агрономъ Мухарскій-Позняковъ. Москва. 1896 года. Цѣна 1 руб., въ хорошемъ передлегь 1 р. 50 к.

ВВЧНАЯ КРАСОТА ЧЕЛОВЪКА ВО ВСВХЪ ФОРМАХЪ.

Популярная гигіена красоты и здоровья человьческаго тьла. Необходимая настольная кинга для обоего пола, во всякомъ возраств. Испытанныя средства и наставленія предупреждать и исправлять безобразія и недостатки неврасивыхъ черть лица, имёть бёлую, свёжую и упругую кожу на лица и на тьла, уничтожать морщины и сохранить волосы в зубы, съ приложеніемъ рецептовъ безвредныхъ косметическихъ средствъ. Составили по последнимъ научнымъ данизиъ д. П. Лапинъ и Н. Новиковъ. М., 1896 г. Ц. 1 р., въ изящи, коленк. переп. 1 р. 50 к.

Каждому необходимая книга въ домашнемъ быту

Полный необходимый самоучитель Практическое руководство ка домашних ремесль и промысловь необходимых вы домашнемы быту. Полное и основательное изученіе болое 50 ремесля и промысловы провіренных на практикі. Составлено кружкомы спеціалистовы по посліднины вностранных и русскимы петочинкамы, поды общей редакцісй П. О. Симоненко, изрыствато техника-спеціалиста. Два кома больного формата, около 900 стран. мелкой убористой печати. Около 300 политипажи, рисунковы вы текстів. Москва, 1895 г. Ціна 3 р., вы хорошемы коленкор. съ золотымы тиснен. пер. 4 р.

ВИНТЪ и другія коммерческія и кар-

ТОЧНЫЯ ИГРЫ навъ-то: преферансъ, висть, ералать, висть деферансъ, пякетъ, безикъ, рамсъ, стуколка, шестъдеситъ шестъ и т. д. Съ полнымъ и подробнымъ объяснениемъ правитъ и законовъ винта. Съ подробнымъ описаниемъ ягры въ винтъ классический, съ прикупкой, съ пересыякой, съ гвоздемъ, гусарский, кавказский и проч. Составилъ дюбитель и членъ многихъ московскихъ жлубовъ О. И. Полтавцевъ. Москва 1896 г. Ц. 1 р., въ хорош. перенл. 1 р. 50 в.

Движеніе человъка, подробное описаніе положенія человъческаго тъла во всёхъ видахъ движенія. Понутирная анатомія и описаніе пропорцій человъческаго тъла. Излюстрація всёхъ самыхъ разнообразныхъ движеній, полученная при посредствъ моментальной фотографія. Необходимая настольная книге для художниковь, а также для гимнастовь, велосинедистовь, набздинковь, скороходовь, гребцовь и др. лицъ, занимающихся какимълибо физическимъ спортомъ. Со множествомъ рисунковь въ текстъ. Сочиеніе Павла Рише. Переведено съ послъдняте французск, изданія подъ редакц. В. Давыдова. Москва, 1896 г. Ц. 1 руб. 50 коп., въ корошемъ перецаетъ 2 руб. Книга вздана на корошей влотной бумагъ большого формата.

Только что отпечатана и поступила въ продажу самая полная и доступная для повиманія всякому влассу дюдей и практически применимай бухгалтерія, или руководство въ ведению всякихъ торговыхъ книгъ. По громадности труда и массъ самыхъ разнообразныхъ формъ ведения инигъ, рекомендуемая книга есть одна изъ наиболье дешевыхъ по цънъ. За 2 руб. мы даемъ то, что можно только дать за гораздо большую цёну. Означенная книга подъ названіемъ:

ОБРАЗПОВЫЙ БУХГАЛТЕРЪ и СЧЕТОВОЛЪ.

полный практическій курсь простой, двойной и тройной

СГАЛТЕРІИ.

Подробное руководство въ ведению торговыхъ книгъ въ банкахъ, банкирскихъ и комисстонерныхъ конторахъ, крупныхъ и мелкихъ торгово - промышленныхъ пред-пріятіяхъ, на фабрикахъ, заводахъ и въ сельскихъ хозяйствахъ. Съ указаніемъ встать формы книгы, простыхы и переводныхы векселей и заграничныхы тратты сы приложениемъ таблицы вычисления $^{0}/_{0}$ на напиталь по учету и дисконту векселей и законовъ объ обязательномъ ведени торговыхъ книгъ. Исобходимая настольная внига для бухгалтеровъ, конторщиковъ, счетоводовъ и кассировъ. Въ трехъ частяхъ. Составиль, на основании многолътней практики, бухгалтерь А. Ленскій. Большой томъ, около 400 страницъ. Москва. 1896 г. Цена 2 руб., въ хорошемъ съ золот. тиснен. перепл. 3 руб.

по неру в звърю во всъхъ полосахъ россии.

Опытный стралонъ-охотникъ безъ промаха. Курсь охоты во всихъ ен видажь и въ разное время года. Необходимое руководство для охотниковъ съ легавими, гончими и борзими собаками, за полевою, степною, болотною и лъсною дичью. Охота на хищныхъ и промысловыхъ звърей и маленькихъ ввърьковъ. Полное и подробное описание выращивания всехъ породъ охотничьихъ собакъ. Содержаніе, дрессировка, уходъ и ліченіе ихъ. Подробное описаніе всевозможныхъ системъ и сортовъ охотничьихъ ружей: штудеровъ, экспресовъ, винтовокъ и всехъ принадлежностей охоты, съ приложениемъ указанія способовъ и пріемовъ для приготовленія снарядовъ и со множествомъ таблиць, составленныхъ авторитетными охотниками. Большой томъ около 500 стр. въ 5-ти частяхъ, болве 100 рисунковъ въ тексть, съ приложениемъ: 1) Законовъ объ охоть; 2) Охотничьяго календаря; 3) Сборника разныхъ рецентовъ, указаній и советовъ и 4) Алресовъ лучшихъ русскихъ и заграничныхъ оружейныхъ фирмъ и мастеровъ. Составилъ на основани научных встатей охотничьей литературы и иногольтних опытовъ А. Энгельгарть, - при участии членовъ правильной охоты: Максимова и Казанцева. М. 1896 г. Ц. 2 руб., въ хорош. коленкор. съ волот. тиси. перепл. 3 руб.

Школа Поварскаго и Кондитерскаго искусства.

Новъйшій полный подаровь для молодыхь козяекь. 1000 различныхъ приготовменій кушаньевь скоромныхь и постныхь, кондитерскихь изделій, соленій, моченій, домашнихъ запасовъ и пр. Върный источнить въ сокращению домашнихъ расгодовъ. Составнать А. Станювовнив. Въ 19-ти отделяхъ. Около 200 стран. желкой и убовистой печати. Москва, 1893 г. Ц. 1 р., въ воликолъци. переплетъ 1 р. 50 ж. Отпечатана и поступила въ продажу четвертымъ изданіемъ, давно ожидаемая публикой книга:

ПОЛНАЯ ШКОЛА

Свътскихь и общественныхъ приличій и правилъ въжливости. Изданіе 4-е. (СВЪТСКІЙ МОЛОЛОЙ ЧЕЛОВЪКЪ). м. 1896 г.

Съ прибавлениемъ письмовника для молодыхъ подей и объяснительнымъ словаремъ общеупотребительныхъ иностранныхъ словъ, вошедшихъ въ русскій языкъ. Въ 3-хъ частяхъ. Составилъ М. Миролобовъ. Ц. 1 р., въ великолъпномъ пер. 1 р. 50 к. Просимъ прочесть кратное оглавленіе книги. Часть І.—Законы свътскихъ и общественныхъ приличій.—Вступленіе.—Наружная опритность.—Манеры.—Обхожденіе и обращеніе.—Заваный объдъ.—О визитахъ.—Въ театръ.—Въ церкви.—На свадьбахъ.—На крестинахъ.—На балу.—Въ масварадъ.—За картами,—О приличіяхъ вообще.—Разговоры.—Часть П. Письмовникъ для молодыхъ людей.—Письма поздравительным, рекомендательным и на разные случаи. Часть ПІ. Объяснительнаго словаря общеупотребительныхъ иностранныхъ словъ, вошедшихъ въ русскій языкъ.

Демонъ въ водкъ и табакъ,

или табакъ и вино. То и другое, какъ медленный ядъ, разрушающій здоровье, силы и сокрушающій жизнь человъка, съ присовокупленіемъ средствъ лъченія отъ запол. Сочин. Юліуса Барталоміо, изданіе третье, дополненное. М. 1892 г. Ц. 1 руб., въ коленк. не- репл. 1 р. 50 к. Краткое оглавленіе: Водка и вино съ химической точки зрвнія. — Вліяніе водки на человъка. — Медицинскія изслідованія. — Состояніе духа. — Одержавній страстью пить въ граждайскомъ отношеніи. — Краткость человъческой дългельности. — Человъкъ, увлеченный страстью къ водкі — врагь семейной жизни. — Лъченіе отъ пьянства. — Сокіть для лиць, посвятивнихъ себя кабинетной жизни. — Сравненіе винъ виноградныхъ въ гигіеническомъ отношеніи. — Въривішее средство къ уничтоженію пьянства въ цароді. — Табакъ и его вредное вліяніе на организмъ человъка. — Куреніе табаку и его вліяніе на организмъ человъка. — Куреніе табаку и его вліяніе на организмъ. — О жеваніи табаку. — Заключеніе.

Необходимая настольная книга каждому храстіанняу. Книга научающая, какъ жить во Христв Івсусв Господв нашемъ. Прочтя предлагаемую книгу, всякій получить душевное облегченіс.

ПОДВИГИ ВЪРЫ и ПРИМЪРЫ ДОБРОДЪТЕЛЕЙ,

почеринутые изъ живнеописаній святыхъ угодинковъ Божінхъ и расположенные въ 59 главахъ въ порядки намяти святыхъ по минеямъ четіямъ, прологу, патерику, лавсанку и другимъ источникамъ. Составилъ Леонидъ Денисовъ. Вольшой томъ четкой печати, 400 стр. М. 1896 г. Ц. 2 р., въ хорош. перепа. 3 руб.

Изданіе 2-е. ЛВчебникъ-Травникъ. Изданіе 2-е.

Полное руководство къ излъчению вебхъ болъзней отечественными травами. Описание запаха, вкуса, мъсторождения, собирания, способа хранения и дъбствии на бользни травъ. Руководство къ составлению домашними способами абкарствъ изътранъ и лъчение ими, съ приложениемъ алфавитнаго указателя вебхъ травъ и бользией, противъ которымъ онъ унотреблются; въ двухъ частяхъ. Составилъ Н. Григорьевъ. Москва. 1897 г. Ц. 1 руб., въ переплетъ 1 руб. 50 кои.

Полное собрание басенъ Ивана Андреевича КРЫЛОВА,

въ восьми систематически распредёленныхъ отдёлахъ, съ полнымъ объяснениемъ власгорическаго смысла ибкоторыхъ характерныхъ басенъ, со статъими о значения басенъ Крылова въ актературъ, обществъ и жизии, съ хронологическияъ указателемъ басенъ. Съ пряложенемъ очерка жизии и лигературной двятельности И. А. Крылова. Васин излострированы: 8-ю хромолитографированными и 80-ю политиважными рисунками. Собрано и составлено подъ редакцею К. С. Гризнова. Москва. 1895 г. Большой томъ, инровато журнальнаго формата (Пивы в друг.) гъ великовиной хромолит. папкъ Ц. 65 к., съ перес. 1 р. (прежде такое изданіе стопло 5 р.)

Тъ же басни средняго формата съ 80-ю политинажными рисунками. И. 30 к., съ перес. 55 к., въ хорош, коленк, переплеть 75 к., съ перес. 1 руб. (прежде

сакое издание только съ 40 рисунк. стоило безъ перепл. 1 руб.).

Тъ же басни малаго форм., съ 40 политип. вартинами. Отпечатаны уже 2-мъ издан. М. 1898 г. Ц. 12 к., съ перес. 25 к., переил. отъ 15 до 45 к. (прежде

такія басии стоили безъ переплета 50 коп.).

Приступая къ изданио означенныхъ басенъ, мы, не смотря на громадныя затраты, имъли одно въ виду: дать молодому поколънию за неимовърно дешевую цъну самый полный и хорошо иллюстрированный сборникъ басенъ. Насколько достигли мы этого, всякий убъдится, купивъ какое-либо изъ этихъ изданий. Назначить такую небывало дешевую цъну было возможно только при нечатании громаднаго количества экземиляровъ. Надъемся, что предприятие наше будетъ вполиъ оцънено нашими читателями

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

Домашиее фабричное производство разновидных сортовь КОЛБАСЫ русской и заграничной, разных вкусовь. Пеобходимай книга для сельских хозиевь, промышленивковь, кустарей; заводчиковь, домаши. обихода, управляющихь, гострономовь и мног. друг. Съ политинательни рисунками. Въ 2-хъ частяхъ. Часть Г. Разведеніе, воспитаніе, уходь откорманваніе свиней дучнихъ породь, какъ для внутренивхъ рыштовь такъ и для заграничныхъ экспортовъ: разные способы соленія, копченія, раздъленіе туши для заграничныхъ рынковъ; разные способы соленія, копченія, раздъленіе туши для заграничныхъ рынковъ; разные способы соленія, копченія, раздранніс туши для заграничныхъ рынковъ; разные способы соленія, копченія, ваграничных ваграничных рынковъ, Приготовленіе окороховь по русскимъ и аграничным способань; окорожа под Сельный производства послема, ветчиныя, франкфурскія, нёмецкія, птальянскія, интовскія, малороссійскія, янереныя, сослека, зельцы и пр.; утелязація остатковъ отъ этого производства и множество другого. Составить по самымъ последнимъ новъйшимъ русскимъ и впостраннымъ меточникамъ гастрономъ К. К. Мароховцевъ. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ горошемъ переплетт 1 руб. 50 коп.

Практическое руковод- СОЛОДА домашнимъ-кустарнымъ и ство къ приготовлению

Настольная книга для пивоваровъ, квасоваровъ, винокуровъ и солодовниковъ. Наставленіе къ выбору доброкачественныхъ сортовъ зерна и фильтрованіе воды для солода. Со многими рисунками въ текстъ. Составиль, на основаніи научныхъ данчыхъ, по новъйшимъ всточникамъ агрономъ К. Д. Дмитріевъ. Москва, 1898 г. Ц. 1 р., въ хорош, пер. 1 р. 50 ж.

Научно-практическая энциклопедія необходимое знакомство но естествознанно, технико-химическихъ и ремесленно-промышленныхъ производствахъ, необходимое для каждаго образованнаго юноши. Сон. доктора Саффро съ 340 рисунками въ текстъ. Перевель съ 10-го французскаго изданія П. О. Симоненко. Подлинникъ сего сочинения принять въ Варшавскихъ гимназихъ: Больш. томъ отпечатанъ на хорошей бумагъ. Москва, 1898 г. Ц. 1 р. 50 к., въ хорош, перенл. 2 р

ТЕРРАРІУМЪ, Устройство терраріума, его населеніе и уходь за нимь.

Подробное описание породъ животныхъ, годныхъ для населения комнатныхъ герраріумовъ, ихъ довля и акклиматизація. Составиль преподаватель естествен. исторів К. К. Вагнеръ. Москва, 1898 г. Цвиа 50 к., въ хорош. пер. 1 р.

Новъйшая школа высшей верховой взды.

Подробное руководство для дамь и кавалеровъ въ самообучению верховой взды безъ помощи берейтора. Выборъ верховой лошади и уходъ за нею. Съ рисунками въ текстъ. Составилъ на основании многолътней практики берейторъ С. Инватинь: Москва, 1897 г. Цена 1 р., въ хорош. пер. 1 р. 50 к.

Кинга для охотника. Полная школа таксидерміи. Набивка чучелъ разныхъ животныхъ и итицъ. Полное руководство въ составлению витересныхъ коллекцій звърей, итицъ и рыбъ. Ловая и уничтожение жищных звърей и птицъ. Ловая певдихъ птицъ и ихъ содержание. Необходимая внига для охотнивовъ, естествоиспытателей и любителей зоологическихъ и орнитологическихъ коллекцій, съ 75 рисунками въ текств. Сост. зоологъ А. А. Головинъ. Москва, 1898 г. Цъна 1 р. 50 к., въ кор. пер. 2 р.

ГЕРВАРІУМЪ. Собираніе и засумиваніе цватова и растеній. Подпосо цвътовъ и растеній, составленію ботанической коллекціи и сохраненію гербарія. ПОПУЛЯРИАЛ БОТАНИКА РУССКОЙ ФЛОРЫ. Со инож. рис. въ текств. Состав. преподав. ботаниви Ф. Кауфманъ. М. 1898 г., ц. 1 р., въ кор. пер. 1 р. 50 к. Essentia, tesasone, Bergathesis, languages

caic. A sepazacione Asiminare, Toubypeers, flavoue, Madingoscan 's ap. Vacta II. Personnia mesais reconstitue ast communic conform-sourcement, superior, recon-AND REPLY REPLY REPLY OF THE PROPERTY OF A PROPERTY AND PROPERTY AND PROPERTY. ARBORNERS COCHONA, CHARLES A UP .: Presente occornous dra storo sponseoffice a shomecrae aprecio. Cocrenata no cantana necessirura ressigninga precanas a une

ACRI M. Gradisoregali A. A. audiography and an order communication

Дозволено цензурою С.П.Б. 12 іюля 1897 г.

ско къ приотоплено и У В В О Мабритири способоль.

Аренд. Типо-Литографіи Яковлевой, А. II. Поплавскій,

ВЕЗОПАСНЫЙ ФЕЙЕРВЕРКЪ ДЛЯ ДАЧЪ. Занимательныя лътправтическое руководство для составленія домашнимъ способомъ, безъ особыхъ сложныхъ приспособленій, красивыхъ фейерверковъ, разноцвѣгныхъ паилучешихъ бенгальскихъ огней, иллюминацій, электрическихъ освѣщеній и проч. Со множествомъ рецептовъ и рисунковъ. Необходимый карманный подарокъ дли любителей фейерверковъ. Составиль спеціалисть-любитель пиротехническаго искусства. П О. Симоненко. м. 1894 г. Ц. 50 к., въ хорош. перепл. 1 р.

ЛЪЧСОНИКЪ болЬЗНЕЙ ЖЕЛУДКА. Правтическое руководство въ излъчению всъхъ бользней желудка, какъ-то: катарра рта, глотки, языка, остраго и хроническаго катарра желудка, рака желудка и кишекъ, геморроя, трихинной бользки, запора, поносъ и проч., съ прибавленіемъ рецептовъ и наставленія для предохраненія отъ бользней желудка, описаніе принадковъ и теченіи этихъ бользней. Настольная жинга для каждаго. Сост. Покровскій въ 3 отд. Москва. 1848 г. Ц. 1 руб., въ отличи. переня. 1 р. 50 к.

Домашняя АПТЕЧКА ДЛЯ МУЖЧИНЪ и женщинъ.

сборникъ испытанныхъ домашнихъ и врачебныхъ общедоступныхъ средствъ къ поддержанію и сохранению жизни, садъ и здоровья до глубовой старости. Полная, общенопятная гигіена прасоть в здоровья человъческаго тъла. Совъты и наставленія объ уходъ за свъжестью и красотой лица и кожи: средства противъ загара, песнушекъ, матежей и шероховатостей кожи. Лъченіе лишаевъ, чесотки, паршей и др. страданій кожи. Уничтоженіе бородавокъ, прыщиковъ и угрей на лицъ. Средства отъ мозолей. Бользив зубовъ, испытанныя средства противъ всевозможныхъ видовъ зубной боли и правила надлежащаго ухода за здоровыми и больными зубами. Гигіена волосъ и средства противъ вымаденія, съдънія волосъ, головной перхоти, плохого роста и паравлятовъ велосъ. Средства самономощи въ несчастныхъ случаяхъ и при внезанныхъ забользынихъ. Съ приложеніемъ подробной гигіены половой сферы человъка и правилъ разумнаго отношенія къ половымъ наслажденіямъ.

Болъе 150 рецентовъ приготовляемыхъ домашинить способомъ изъ средствъ простыхъ и всегда находящихся подъ руками. Составили: д-ръ Дюре и Шакъ, подъ редакціей Н. В. Знаменскаго. М. 1887 г. Ц. 1 р., въ хорошемъ переплетъ 1 р. 50 к.

"ВЕЛИКОЕ и СМЪЩНОЕ". Полний сборн. разныхъ анекдотовъ, характеристическихъ чертъ, энизодовъ, мыслей, правилъ, сужденій, подвиговъ, храбрости, добродътелей и пр. изъ жизни великихъ и малихъ людей. Собр и редакт. И. С. Деменъевъ. "Отъ великаго до смъшного одинъ шатъ" Паполеонъ І. "Смъяться, право, не гръшно надъ тъмъ, что кажется смъшно" Гриботьдовъ. "Все умное было уже думано; надо лишь попытаться еще разъ думать его". Гете. Учеби. должны бытъ привлекательны: они становятся таковыми лишь тогда. когда представляють самую веселую, доступи. сторону знанія и науки (изреченія). "Пастол. занимательная книга для всъхъ и каждаго въ 3-хъ ч. Больш. томъ. М. 1892 г. ц. 2 р., въ хорош. перепл. 3 р.

Ревматизмъ и ломота. Практическое руководство къ издъченю ревматизма: остраго, сочденовнаго, хроническаго сочденовнаго и мышечнаго, домоты или подагры, англійской бользин, ушибовь, остраго гнойнаго воспаленія, водинки, сочлененій, бълой опухоли сочлененій и прочихъ ревматическихъ бользией. Происходеніе, причины, теченіе, распознаваніе и ліченіе этихъ бользией. Въ двухъ частяхъ Составиль Попронекій. Москва. 1888 г., ц. 1 р., въ коленкор. волотисн. пер. 1 руб. 50 коп

Приготовленіе колесной, копытной и сбруйной мази, а также протаж средствъ, которыя въ настоящее время употребляются для чистки всбхъ металлическихъ надёлій. Полезная книга для домашниго хозяйства, содержателей экипажныхъ заведеній, любителей лопадей и для фабрикъ металлическихъ издёлій. Состав. Н. Симсонъ. М. 1898 г. Ц. 50 к., въ хорош. пер. 1 р. ПРОИЗВОДСТВО ДОМАШНИМЪ КУСТАРНЫМЪ СПОСОБОМЪ КЛЕЯ, ЛАКА, ПОЛИТУРЫ, ОЛИФЫ, МАРДАНА И АПРЕТУРОВЪ. Практическое полное руководство и указаніе всёхъ способовъ в пріемовъ къ приготовленію означенныхъ предметовъ самымъ дегчайшихъ и новъйнимъ способомъ. Необходимая настольная книга для столяровъ, мебедьщиковъ,

сельснихь хозлевь и кустарей. Составиль химикь П. О. Симоненко. М. 1898 г. Цёна 1 рубль, въ хорошемъ переплетъ 1 руб. 50 кои.

5-е издан. ПОЛНАЯ ШКОЛА МЫЛОВАРЕНІЯ, издан. во всемъ его практическомъ объемъ. Подробное и основательное руководство къ устройству мыдоваренныхъ заводовъ и приготовленію вебхъ родовъ мыла, какъ-то: твердыхъ, ингкихъ, жирныхъ, бёлыхъ, зеленыхъ, сёрыхъ, желтыхъ, англійскихъ, трепентинныхъ, душистыхъ, туалетныхъ и пр. Книга для мыловаровъ и для хозневъ, а ранно и для твхъ, которые не обладаютъ свёдёніями изъ химики и физики. Составл. Лейхсомъ, занимавшимся много лъть устройствомъ мыловаренныхъ заводовъ въ Германів и Россіи.

5-е изданіе этой книги исправлено, дополнено, вновь передѣлано и просмотрѣно по руководствамъ Шмидта и другимъ новѣйшимъ русскимъ и заграничнылъ источникамъ химикомъ П. О. Симоненко. Въ 3-хъ частяхъ съ 26 рисунками. Москва, 1898 года. Цѣна 1 руб. 50 коп., въ хорош. перепл. 2 руб.

2, ПЧЕЛОВОДСТВО — Толковый самоучитель в полная школа пь развиожению, уходу, корммению в сбережению пчель. Устройство различных ульевь новыйнахь системь. Способы наибольнато добывания меда и разная фабривация изъ пего. Указаніе самых доходных статей по ичеловодству. Со множествомъ рисунковь. Составиль, по последанить новыйнимы источникамъ, агрономъ К. Д. Дмитріевь. М. 1898 г. Ц. 1 р., въ кор. пер. 1 р. 50 к.

ОСУПКА БОЛОТЪ, мокрыхъ свнокосовъ и пахатныхъ полей, страоткрытыми канавами и подземными трубами (дренажъ), наставленіе тъ изготовленію дренажныхъ трубъ. Спеціальное руководство по части осушки торфаникосъ и способовъ пользованія торфомъ, какъ пещевымъ матеріаломо дли отвиливанія жилыхъ помъщеній, фабрикъ и заводовъ. Составилъ агрономь К. Д. Дмитріевъ. М. 1898 г. П. 75 к., въ хорош. пер. 1 р. 25 к.

1т. иногородніе съ своими требованіями по сему каталогу благоволять обращаться исключительно въ Москву. Тверская, пассажъ Постникова, къ книгопр. Г. Т. Брилліантову. Пересылку означенныхъ въ семъ каталогъ книгъ принимаю на свой счетъ, за исключеніемъ указанныхъ по нъкоторымъ книгамъ.

Прошу требовать полный каталогь безплатно, такъ накъ рамка сего наталога не позволяетъ помістить всіхъ инигь, у меня продающихся.

